SCARLETT

SC-342

GB	FOOD STEAMER	4
RUS	ПАРОВАРКА	6
CZ	PAŘÁK	8
BG	УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА	10
PL	SZYBKOWAR	12
RO	CRATIȚĂ PENTRU FIERT LA ABUR	14
UA	ПАРОВАРКА	16
SCG	ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ	19
EST	AURUTI	21
LV	TVAIKA KATLS	23
LT	GARO VIRYKLĖ	25
H	GŐZFŐZŐ	27
KZ	БУ ПІСІРГІШІ	29
D	DAMPFKOCHTOPF	31
CR	KOTAO ZA KUHANJE	33

GB DESCRIPTION
1. Transparent Lid
2. Top Cooking bowl
3. Middle Cooking bowl
4. Lower Cooking Bowl
5. 60 Minutes timer
6. Rice bowl
7. Indicator light
8. Water reservoir
9. Power indicator
10. Bowl holder
11. Handle
12. 4 cups
13. Drip tray

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ
1. Прозрачная крышка
2. Верхняя паровая ёмкость
3. Средняя паровая ёмкость
4. Нижняя паровая ёмкость
5. Таймер на 60 минут
6. Чаша для риса
7. Световой индикатор работы
8. Резервуар для воды
9. Индикатор питания
10. Фиксатор ёмкости
11. Ручка
12. 4 чашки
13. Поддон для сбора конденсата

CZ POPIS
1. Transparentní poklička
2. Horní parní nádoba
3. Střední parní nádoba
4. Dolní parní nádoba
5. 60 minutový časový spínač
6. Mísa na rýži
7. Světelný ukazatel provozu
8. Nádoba na vodu
9. Indikator napájení
10. Boční držák nádoby
11. Držadlo
12. 4 šálky
13. Kondenzátor par

BG ОПИСАНИЕ
1. Прозрачен капак
2. Горен съд за пара
3. Среден съд за пара
4. Долен съд за пара
5. Таймер на 60 минути
6. Чаша за ориз
7. Светещ индикатор за работа
8. Резервоар за вода
9. Индикатор на захранване
10. Фиксатор на резервоара
11. Дръжка
12. 4 чаши
13. Табла за събиране на кондензата

PL OPIS
1. Przezroczysta pokrywa
2. Górny pojemnik parowy
3. Średni pojemnik parowy
4. Dolny pojemnik parowy
5. Zegar na 60 minut
6. Czasza do ryżu
7. Wskaźnik świetlny pracy
8. Zbiornik na wodę
9. Wskaźnik zasilania
10. Ustalacz pojemnika
11. Uchwyt
12. 4 filiżanki
13. Podstawka na skropliny

RO DESCRIERE
1. Capac transparent
2. Vas mare pentru aburi
3. Vas mediu pentru aburi
4. Vas mic pentru aburi
5. Temporizator la 60 minute
6. Cupa pentru orez
7. Indicator luminos de functionare
8. Rezervor de apa
9. Indicator de alimentare cu curent
10. Dispozitiv de fixare
11. Mâner
12. 4 cesti
13. Tava pentru colectarea condensului

UA ОПИС
1. Прозора кришка
2. Верхня парова ємність
3. Середня парова ємність
4. Нижня парова ємність
5. Таймер на 60 хвилин
6. Чаша для рису
7. Світловий індикатор роботи
8. Резервуар для води
9. Індикатор живлення
10. Фіксатор ємності
11. Ручка
12. 4 чашки
13. Піддон для збирання конденсату

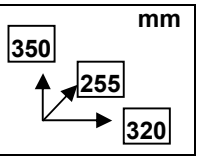
SCG ОПИС
1. Провидан поклопац
2. Горња парна чинија
3. Средња парна чинија
4. Доња парна чинија
5. Тајмер на 60 минута
6. Чаша за пиринач
7. Светлосни индикатор рада
8. Резервоар за воду
9. Индикатор напајања
10. Фиксатор посуде
11. Дршка
12. 4 шоље
13. Ладица за кондензат

EST KIRJELDUS
1. Läbipaistev kaas
2. Ülemine auruanum
3. Keskmine auruanum
4. Alumine auruanum
5. Taimer 60 minutiks
6. Riisikeetmisanum
7. Töötamise märgutuli
8. Veereservuaar
9. Toite märgutuli
10. Mahufiksaator
11. Käepide
12. 4 tassi
13. Kondensvee kogumise alus

LV APRAKSTS
1. Caurspīdīgais vāciņš
2. Augšējā tvaika tilpne
3. Vidējā tvaika tilpne
4. Apakšējā tvaika tilpne
5. Taimeris uz 60 minūtēm
6. Bļoda rīsiem
7. Darba gaismas indikators
8. Ūdens rezervuārs
9. Elektropadeves indikators
10. Trauka fiksators
11. Rokturis
12. 4 krūzītes
13. Paliktnis kondensāta savākšanai

LT APRAŠYMAS
1. Permatomas dangtis
2. Viršutinė garo talpa
3. Vidutinė garo talpa
4. Apatinė garo talpa
5. Atbulinis laikmatis 60 minučių
6. Puodas ryžiams
7. Šviesos darbo indikatorius
8. Vandens rezervuaras
9. Maitinimo indikatorius
10. Talpyklos fiksatorius
11. Ranekna
12. 4 puodukai
13. Padugnė kondensato surinkimui

H LEÍRÁS
1. Átlátszó fedő
2. Felső gőztartály
3. Középső gőztartály
4. Alsó gőztartály
5. 60 perces időmérő
6. Rizstároló csésze
7. Működési jelzőlámpa
8. Víztartály
9. Működési jelzőfény
10. Tartályrögzítő
11. Fogantyú
12. 4 sésze
13. Kondenzvíznek tervezett alátét

220-240 V / ~ 50 Hz	**1000 W**	**2.60 / 2.97 kg**	

KZ СИПАТТАМА

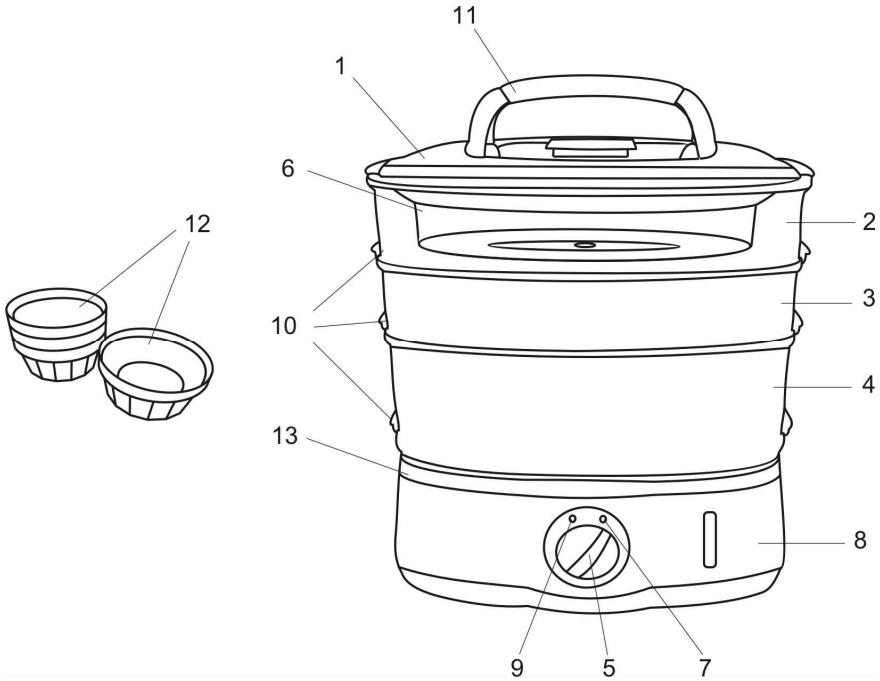
1. Мөлдір қақпақ
2. Жоғарғы булы сиым
3. Орта булы сиым
4. Төменгі булы сиым
5. 60 минуттық таймер
6. Күрішке арналған тостаған
7. Жұмыстың жарықты индикаторы
8. Суға арналған резервуар
9. Қорек көзі айғақтауышы
10. Сыйымдылық бекіткіші
11. Тұтқа
12. 4 шыныаяқтар
13. Конденсант жинауға арналған тұғырық

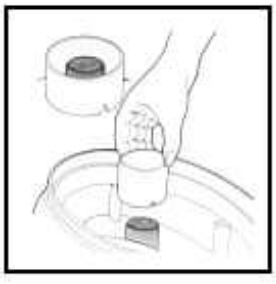
D GARÄTEBESCHREIBUNG

1. Transparenter Deckel
2. Oberer Dampfbehälter
3. Mittlerer Dampfbehälter
4. Niederer Dampfbehälter
5. Zeitschaltuhr, 60 Minuten
6. Reisschale
7. Kontrolleuchte
8. Wasserbehälter
9. Speisungsanzeige
10. Behältersperrer
11. Griff
12. 4 Tassen
13. Kondensationsgefäß

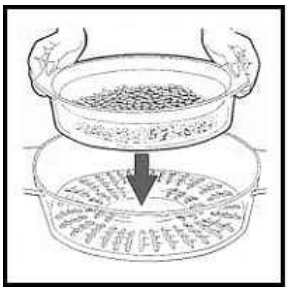
CR OPIS

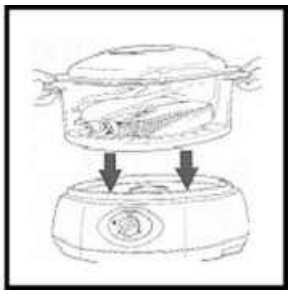
1. Prozirni poklopac
2. Gornja posuda
3. Srednja posuda
4. Donja posuda
5. Vremenska sklopka za 60 minuta
6. Posuda za rižu
7. Svjetlosni indikator rada
8. Posuda za vodu
9. Pokazivač napajanja
10. Fiksator posude
11. Drška
12. 4 šalice
13. Pladanj





pic.1





pic.2

GB INSTRUCTION MANUAL

Hello! We are glad to congratulate you on purchase of the multipurpose device for processing, transportation and storage of food stuffs. Scarlett food steamer provides you an outstanding opportunity to prepare any dish easily and quickly, having kept nutritional value of products. Unique characteristics of a material allow to use food steamer bowls for a food storing in a refrigerator and for warming up in a microwave oven. Besides it is convenient to use food steamer bowls for the food transportation due to the detachable tray closing apertures at the bottom and the special handles for bowl transportation.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it in a save place for future references.
- Before first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately and an expert should check the unit before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or, if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check up and/or repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect appliance from the power supply pull it out by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
- You should never leave the appliance not supervised during use.
- Keep the appliance away from children.
- Do not touch hot surface.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not operate the appliance while it is empty or without water in the reservoir.
- The food steamer and components are not for use in ovens (convection or conventional) or on stove-top.
- Be very careful when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Lift and open lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into bowl.
- Do not transfer in bowls more than 4,5 kg of food.

BEFORE FIRST USE

- Remove any labels or stickers from appliance.
- Wash thoroughly all bowls and detachable parts in warm, soapy water before first use then rinse and dry carefully.
- Wipe inside the water basin with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION (PIC.1)

- Before cooking, when this sleeve is placed on top of the heating element, the steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Please note: On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut), which should be faced downward when placed on the heating element.

HOW TO USE FOOD STEAMER (PIC.2)

- Place the appliance on a flat, sturdy surface.
- Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper and etc. in the water reservoir. Make sure the water is not above the maximum level or below minimum level.
- Place drip tray and bowls on the base
- Fix steam bowls and the transparent lid using special bowl holders.

NOTE: Water should never be filled below minimum level.

- Place big pieces of food with longest cooking time in the bottom bowl.
- You can fill water through the water inlet without moving any steaming bowl. Then place the drip tray on the base.

RICE BOWL

- Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Cover the lid. Plug into wall outlet. Set timer. When time is over, buzzer will ring and indicator light will go out: steamer switched off automatically. Unplug unit and carefully take off bowls.
- Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, and required degree of cooking and temperature of food.
- Using three bowls you can cook different dishes at the same time. Bear in mind, that all products must be compatible, because juice and fat blending can spoil the dishes.
- When handling and removing hot components, use POT-HOLDERS to avoid burns from hot steam.

SETTING TIMER

- Maximum 60 minutes.
- Set the timer to the recommended cooking time (steaming time can be adjusted as per your experiment). Indicator light turns on.
- Steam comes in 35 seconds if using heating element sleeve.
- The indicator light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

REHEATING: BREAD AND HALF-PREPARED FOOD

- Do not wrap or cover bread when reheating.
- For half-prepared food, reheating time depends on the foods' freezing temperature.
- When reheating half-prepared food in the rice bowl use an aluminum foil to cover.

RICE & GRAINS

- There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
- Accurate measuring of rice and water then combined in rice bowl. Pour specified amount of water in a reservoir. Put the transparent lit on the bowl and start operating.
- For softer rice, increase 1-2 tablespoons water mixed with rice by the specified amount water on the chart. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.
- Check when it should be ready and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of Rice	**Combined in Rice Bowl**		**Approx. Time (Minutes)**
	Amt. Rice	Water	
Brown			
- Regular	½ cup	1cup	42-45
- Parboiled	1 cup	1 ½ cups	45-50
Long Grain and Wild Rice Mix			
- Regular (6 oz. Pkg.)	Mix	1 ½ cups	56-58
- Quick cooking (1-2 oz. Pkg.)	Mix	1 ¾ cups	18-20
White			
- Regular	1 cup	1 ½ cups	45-50
- Long Grain	1 cup	1 2/3 cups	50-55

VEGETABLES

- Clean the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
- Quantity, quality, freshness and size/uniformity, temperature of frozen food, may affect steaming time. Adjust water amounts and cooking time as desired.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
- If some frozen vegetables are cooked in the rice bowl they should be covered with a piece of aluminum foil during steaming.
- The frozen food should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long handle fork/spoon to separate or stir food.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx Time (Minutes)
Asparagus	1 pound	12-14
Beans		
– Green/Wax	½ pound	12-14
– Cut or Whole	1 pound	20-22
Beets	1 pound cut	25-28
Broccoli	1 pound	20-22
Brussels	1 pound	24-26
Cabbage	1 pound sliced	16-18
Carrots	1 pound thinly sliced	18-20
Cauliflower-Whole	1 pound	20-22
Corn	3-5 ears	14-16
Eggplant	1 pound	16-18
Mushrooms, Whole	1 pound	10-12
Peppers, Whole	Up to 4 medium pcs (not stuffed)	12-13
Potatoes, Whole- Red	1 pound-about 6 small pcs	30-32
Spinach	½ pound	14-16
Squash		
- Summer Yellow and Zucchini	1 pound sliced	12-14
Turnips	1 pound sliced	20-22
All Frozen Vegetables	10 oz.	28-50

FISH AND SEAFOOD

- Steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Clean and prepare fresh seafood and fish before steaming.
- Most fish and seafood is cooked very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
- You may steam fish fillets in the rice bowl adding seasoned butter, margarine, lemon or favorite sauces.
- Adjust steaming times accordingly.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minutes)
Shrimps		
– Medium in shell	1 pound	10-12
– Large/Jumbo in shell	1 pound	16-18
Fish		
– Whole	½ to ¾ pound	10-12
– Dressed	½ to ¾ pound	10-12
– Fillets	1 pound	10-12
– Steaks	1 pound, 1“ thick	16-18

MEAT

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minutes)
Beef		
– Chuck	1 pound	28-30
– Hamburger	1 pound	16-18
– Meatballs	1 pound	22-24
Chicken		
– Pieces	(2-4 pcs)	24-26
Lamb		
– Cubes	1 pound	26-28
Pork		
– Cubes	1 pound	26-28
Hot Dogs	1 pound	14-18
Pre-Cooked Sausage	1 pound	14-18

EGGS

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minutes)
In the shell		
– Soft-Cooked	1-12 pcs	15-18 pcs
– Hard-Cooked	1-12 pcs	19-22 pcs
Scrambled		
Beat 6 eggs together and 2 table spoons milk in rice bowl. Season with salt and pepper. Stir eggs half way, thorough cooking.		20-22

CLEAN AND CARE

- Unplug the appliance from the power supply. Before cleaning allow food steamer to cool.
- Empty the drip tray and the water basin.
- If there is small amount of water remain inside the water box, you can just upside down the unit and water will come out from the water inlet.
- Wash lid, drip tray, bowls in warm, soapy water (or on top rack of dishwasher), rinse and dry all parts.
- Clean water basin with soapy water then wipe with damp cloth.
- Do not use any abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.
- The scum may appear on the heating element. If it grows, the steamer could turn off before the food is cooked.
- So, after 7-10 uses, (depending on water hardness) it is recommended to add some descaling agent into the water basin (exactly follow instructions given), and to fill water up to maximum level.
- Do not place lid, bowls, rice bowl and drip tray during this procedure.
- Plug in and set timer up to 20 minutes. When the timer will ring, unplug cord from outlet. Allow the unit cool completely before empty the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance.
- Complete all requirements of chapter CLEAN AND CARE.

- Keep the appliance in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Здравствуйте! Поздравляем вас с приобретением многофункционального устройства для обработки, транспортировки и хранения продуктов питания.

Пароварка Scarlett предоставляет вам замечательную возможность легко и быстро приготовить любое блюдо, сохранив питательную ценность продуктов.

Уникальные свойства материала позволяют использовать резервуары пароварки для хранения продуктов в холодильнике и для разогрева их в микроволновой печи.

Кроме того, резервуары пароварки удобно применять для транспортировки продуктов благодаря съемному поддону, закрывающему отверстия на дне, и специальным ручкам для переноски резервуара.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Ремонт возможен только в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте устройство после падения или с другими повреждениями. Для проверки и ремонта обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование ёмкостей пароварки на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку, с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в ёмкость.
- Не переносите в ёмкостях более 4,5 кг продуктов.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки.
- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.

ФУНКЦИЯ “БЫСТРЫЙ ПАР” (РИС.1)

- Если на нагревательный элемент установить насадку прорезью вниз, пар образуется уже через 35 секунд после включения пароварки.

РАБОТА (РИС.2)

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.
- Закрепите паровые ёмкости и крышку с помощью специальных фиксаторов.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, чтобы вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.

- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую ёмкость.
- Если во время приготовления оказалось, что воды меньше нормы, её можно долить через отверстие для наполнения, не снимая паровые ёмкости.

ЧАША ДЛЯ РИСА

- В чашу для риса загрузите рис или другие продукты, добавьте воду, соус, или др. Закройте крышку. Подключите пароварку к электросети. Задайте на таймере время приготовления блюда. По его истечении прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится. Отключите прибор от электросети и аккуратно снимите паровые ёмкости.
- В рецептах паровой кухни указано приблизительное время приготовления, которое зависит от количества, размеров и желаемой степени готовности продуктов, а также личных вкусов.
- Используя три паровые ёмкости можно одновременно готовить различные блюда, однако, следует иметь в виду, что приготовляемые продукты должны быть совместимы и сочетаться по запаху, поскольку соки и жир из них будут смешиваться и могут испортить блюда.
- Снимая нагретые ёмкости, входящие в комплект пароварки, будьте осторожны – не обожгитесь горячим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихваты.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.
- Если использовать насадку нагревательного элемента, то уже через 35 секунд после включения пароварки образуется пар.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Разогревая хлеб ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от температуры их замораживания и хранения.
- При разогреве полуфабрикатов в чаше для риса равномерно разложите их и накройте чашу алюминиевой фольгой.

РИС И КРУПЫ

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить по различным режимам.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воды согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твёрдым – на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.

- Спустя некоторое время после начала приготовления (своё для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы для изменения его вкуса.

Вид риса	**Количество**		**Время приготовления, (мин.)**
	Рис	Вода	
Коричневый			
Обычный	½ чашки	1 чашка	42-45
Пропаренный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Смесь длинного и канадского риса			
Обычный	170 г	1 ½ чашки	56-58
Быстрого приготовления	190 г	1 ¾ чашки	18-20
Белый			
Обычный	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
Длинный	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

Свежие овощи	**Вес, г / шт.**	**Примерное время приготовления, (мин)**
Спаржа	450	12-14
Бобовые:		
– Зеленые/восковой зрелости	225	12-14
– Целые или дробленые	450	20-22
Свекла (нарезанная)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссельская капуста	450	24-26
Белокочанная капуста (нарезанная)	450	16-18
Морковь (тонко нарезанная)	450	18-20
Цветная капуста	450	20-22
Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажаны	450	16-18
Грибы (целые)	450	10-12
Перец (целый, без семян)	До 4-х штук среднего размера	12-13
Картофель (целый, розовый)	До 450 (примерно, 6 маленьких клубней)	30-32
Шпинат	225	14-16
Кабачки		
– Желтые или Цуккини (нарезанные)	50	12-14
Репа (нарезанная ломтиками)	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Время приготовления свежих или замороженных и полностью размороженных морепродуктов и рыбы указано в таблице. Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.
- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в различное время, поэтому периодически проверяйте их.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса как с добавлением масла, маргарина, лимона и различных соусов, так и без них.
- Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

Продукт	**Вес, г /кол-во**	**Примерное время приготовления (мин.)**
Креветки (в панцирях)		
– Средние	450	10-12
– Большие	450	16-18
Рыба		
– Целая	225-340	10-12
– Разделанная	225-340	10-12
– Филе	450	10-12
– Нарезанная кусочками	450 (~2,5 см толщиной)	16-18

МЯСО

Продукт	**Вес, г / кол-во**	**Примерное время приготовления (мин.)**
Говядина		
– Лопатка	450	28-30
– Рубленые бифштексы	450	16-18
– Тефтели	450	22-24
Куры		
– Разделанные	2-4 кусочка	24-26
Баранина		
– Нарезанная кусочками	450	26-28
Свинина		
– Нарезанная кусочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готовые колбасы	450	14-16

ЯЙЦА

Продукт	**Вес (г)/кол-во**	**Примерное время приготовления (мин.)**
В скорлупе		
– Для варки всмятку	1-12 штук	15-18
– Для варки вкрутую	1-12 штук	19-22
Омлет		
Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте яйца.		20-22

ОЧИСТКА И УХОД
- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.
- Остатки воды можно слить через отверстие для наполнения, перевернув пароварку.
- Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Вымойте резервуар тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и насухо вытрите.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через некоторое время на нагревательном элементе может образоваться накипь, вследствие чего пароварка будет отключаться раньше, чем продукты успеют приготовиться.
- Через 7-10 варок (в зависимости от жёсткости воды) рекомендуется добавлять в резервуар средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполнить его водой до максимального уровня.
- При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар ёмкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.
- Подключите пароварку к электросети. Установите таймер примерно на 20 минут. После выключения пароварки (по таймеру) отключите её от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу полностью остыть. Несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо протрите.

ХРАНЕНИЕ
- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

Dobrý den! Gratulujeme Vám k nákupu multifunkčního zařízení pro opracování, přenášení a uchování potravin.
Parní vařič Scarlett Vám poskytuje skvělou možnost snadno a rychle připravit jakékoliv jídlo a přitom zachová veškeré výživné hodnoty potravin.
Díky jedinečným vlastnostem materiálů lze nádoby parního vařiče použit k uchování potravin v ledničce a k jejich ohřátí v mikrovlnné troubě.
Navíc lze nádoby parního vařiče snadno použit k přenášení potravin, a to díky odnímatelnému podstavci, který zakrývá otvor na dně, a speciálním uchám určeným k přenášení nádoby.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem nebo zástrčkou, a také po tom, co spadl nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pro kontrolu a případnou opravu se obraťte na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.
- Nepřenášejte v nádobě více než 4,5 kg potravin.

PŘÍPRAVA K PROVOZU
- Odlepte od spotřebiče všechny nálepky.
- Před prvním zapnutím pečlivě umyjte všechny nádoby a snímatelné části teplou mýdlovou vodou a utřete je do sucha.
- Vytřete nádobu na vodu vlhkým hadrem.

FUNKCE “RYCHLÁ PÁRA” (OBRÁZEK 1)
- Nastavíte-li na topné těleso nástavec otvorem dolů, pára se začne vytvářet již za 35 vteřin po zapnutí parního hrnce.

PROVOZ (OBRÁZEK 2)
- Postavte parní hrnec na pevný vodorovný povrch.
- Nalévejte do nádoby na vodu pouze čistou vodu, nepoužívejte jiné tekutiny a přísady. Na nádobě jsou ukazatele minimální a maximální hladiny vody: úroveň vody musí být mezi nimi.
- Nastavte na základně kondenzátor par a parní nádoby.
- Upevněte nádoby na vaření v páře a víko pomocí speciálních bočních držáků.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na to, aby hladina vody v nádobě neklesala pod minimální úroveň.
- Vždy dávejte pokrmy, které se vaří déle (například větší nebo jiné), do dolní parní nádoby.
- Stane-li se během přípravy pokrmů, že je vody méně než je třeba, můžete ji dolít nalévacím otvorem, parní nádoby při tom není třeba snímat.

MÍSA NA RÝŽI
- V nádobu na rýži dejte rýži nebo jiné pokrmy, přidejte vodu, omáčku nebo jiné. Zavřete pokličku. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Zvolte na časovém spínači dobu přípravy pokrmů. Po její ukončení uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automatický vypne. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a pečlivě sejměte parní nádoby.
- V receptech vaření na páře je uvedena přibližná doba vaření, která závisí na množství, velikosti a požadované míře připravenosti pokrmů, a také na osobních preferencích.
- Používáte-li tři parní nádoby, můžete současně připravovat různá jídla, musíte však pamatovat na to, že potraviny musí být slučitelné a pojit se podle chuti, protože se šťáva a tuk z nich budou mísit a mohou pokazit jídla.
- Až budete snímat horké nádoby, buďte opatrní, mohli byste se popálit horkou párou. Používejte kuchyňské rukavičky nebo příchytky.

NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ
- Časový spínač umožňuje nastavit maximální dobu nepřetržitého vaření 60 minut.
- Nastavte na časovém spínači potřebnou dobu přípravy (podle rekomendací nebo Vašich zkušeností). Rozsvítí se světelný ukazatel.
- Budete-li používat nástavec topného tělesa, pára se začne vytvářet již za 35 vteřin po zapnutí parního hrnce.
- Po ukončení této doby uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automaticky vypne.

OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ
- Při ohřívání ničím nezakrývejte chléb.
- Doba ohřátí polotovarů závisí na teplotě jejich zmrazení a uschovávání.

- Při ohřívání polotovarů v míse na rýže je rovnoměrně položte a zakryjte mísu alobalem.

RÝŽE A KROUPY

- Vzhledem k druhu rýže máte ji přípravovat podle různých režimu.
- Do nádoby na rýži dejte rýži a přidejte vodu do nádoby na vodu podle rekomendací. Zavřete pokličku a zapněte parní hrnec.
- Aby rýže byla měkčí, nalijte o 1-2 lžíce vody více, a aby byla tvrdší – o stejné množství vody méně, než je to doporučeno v tabulce.
- Za nějakou dobu po začátku vaření (svoje pro každý druh rýže) překontrolujte houšťku a míru hotovnosti rýže a promíchejte ji.
- K hotové rýži můžete přidat různé přísady, aby se změnila její chuť.

Druh rýže	Množství		Doba přípravy, (min.)
	Rýže	Voda	
Hnědá			
Obyčejná	½ šálku	1 šálek	42-45
Spařená	1 šálek	1 ½ šálku	45-50
Směs dlouhé a kanadské rýže			
Obyčejná	170 г	1 ½ šálku	56-58
Pro rychlé vaření	190 г	1 ¾ šálku	18-20
Bílá			
Obyčejná	1 šálek	1 ½ šálku	45-50
Dlouhá	1 šálek	1 2/3 šálku	50-55

ZELENINA

- Dobře umyjte zeleninu. Odstraňte kořínky a podle potřeby slupku.
- Doba přípravy závisí na množství a předběžní přípravě pokrmů. Podle potřeby můžete měnit dobu přípravy.
- Nedoporučujeme, abyste předem rozmrazovali mraženou zeleninu.
- Při přípravě zeleniny v nádobě na rýži, je třeba je zakrýt alobalem, aby se tam nedostala zbytečná voda.
- Po 10-12 minutách po začátku vaření je třeba mražené potraviny promísit.

Čerstva zelenina	Váha, g / ks	Přibližná doba přípravy, (min.)
Chřest	450	12-14
Luštěniny:		
– Zelené/voskové zralosti	225	12-14
– Celé nebo drcené	450	20-22
Řepa (nakrájená)	450	25-28
Brokolice	450	20-22
Bruselská kapusta	450	24-26
Bílé zelí (nakrájená)	450	16-18
Mrkev (jemně nakrájená)	450	18-20
Květák	450	20-22
Kukuřice	3-5 klasů	14-16
Lilek	450	16-18
Houby (celé)	450	10-12
Paprika (celá, bez semínek)	Max. 4 kusy střední	12-13
Brambory (celé, růžové)	Do 450 (asi 6 menších brambor)	30-32
Špenát	225	14-16
Kabačky		
– Žluté nebo cukety (nakrájené)	50	12-14
Vodní řepa (nakrájená na plátky)	450	20-22
Mražená zelenina	300	28-50

RYBA A MOŘSKÉ PLODY

- Doba přípravy čerstvých nebo mražených a úplně rozmražených mořských plodů a ryby je uvedena v tabulce. Rybu a mořské plody je třeba nejdříve očistit a připravit.
- Pro přípravu většiny druhu ryb a mořských plodů není třeba více času. Doporučujeme, abyste je připravovali menšími porcemi.
- Během úpravy lastury měkkýšů, ústřic a mušlí se neotvírají současně a proto je občas kontrolujte.
- Rybí filé můžete vařit v nádobě na rýži s přidáním másla, margarínu, citrónu, různých omáček a také bez nich.
- Upravte dobu přípravy podle pokynů receptu a podle předběžné úpravy potravin.

Potraviny	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Krevety (v krunýřích)		
– Střední	450	10-12
– Velké	450	16-18
Ryba		
– Celá	225-340	10-12
– Rozdělená	225-340	10-12
– Filé	450	10-12
– Nakrájená na kousky	450 (tloušťka ~2,5 cm)	16-18

MASO

Potravina	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Hovězí		
– Panenka	450	28-30
– Mleté bifteky	450	16-18
– Těftěly	450	22-24
Kuřecí		
– Rozdělené	2-4 kousky	24-26
Skopové		
– Nakrájené na kousky	450	26-28
Vepřové		
– Nakrájené na kousky	450	26-28
Párky	450	14-18
Salám	450	14-16

VEJCE

Potraviny	Váha (g)/ množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
V skořápkách		
– Pro vaření naměkko	1-12 ks	15-18
– Pro vaření natvrdo	1-12 ks	19-22

Omeleta		
Vyklepněte do nádoby na rýži 6 vajec a přidejte 2 lžíce mléka, sůl a pepř. Za 10-12 minut vejce promíchejte.		20-22

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte parní hrnec od elektrické sítě a nechte jej, aby úplně vychladl.
- Vylijte vodu z kondenzátoru par a nádoby na vodu.
- Zbytek vody můžete vylít nalévacím otvorem.
- Umyjte pokličku, podstavec a všechny nádoby teplou vodou s mýdlem (můžete na horní polici myčky na nádobí), dobře je opláchněte a osušte.
- Vymyjte nádobu na vodu teplou vodou mýdlem, potom ji dobře opláchněte a utřete do sucha.
- Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, organická rozpouštědla a útočné tekutiny.
- Za nějakou dobu se na topném tělese objeví usazeniny a kvůli tomu se parní hrnec bude vypínat dříve, než se pokrmy uvaří.
- Za 7-10 vaření (to závisí na tvrdosti vody) přidejte do nádoby na vodu doporučovaný prostředek na odstraňování usazenin (Přesně sledujte návodu na obalu) a nalijte vodu do maximální úrovně.
- Při odstranění usazenin z topného tělesa nemontujte na něj nádoby na potraviny a nezakrývejte pokličkou.
- Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Nastavte časový spínač asi na 20 minut. Po vypnutí parního hrnce (podle časového spínače) jej odpojte od elektrické sítě. Než budete vylévat vodu, počkejte, až topné těleso úplně vychladne. Několikrát propláchněte topné těleso a nádobu studenou vodou a utřete je do sucha.

SKLADOVÁNÍ

- Před čištěním překontrolujte, zda je spotřebič odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl.
- Splněte pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte spotřebič v suchém a chladném místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Здравейте! Поздравяваме Ви с покупка на многофункционалния уред за обработване, транспортиране и съхраняване на хранителни продукти.

Уред за готвене на пара Scarlett дава Ви чудесна възможност лесно и бързо да приготвите различни ястия, като се запазват хранителни стойности на продуктите.

Уникални свойства на материала позволяват да използвате резервоарите на уреда за готвене на пара също и за съхраняване на продуктите в хладилника и за затопляне в микровълновата печка.

Освен това, резервоарите на уреда са удобни за транспортиране на продукти, благодарение на сваляща се табла, която затваря и отворите в дъното, а също така и на дръжката за пренасяне на резервоара.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да използвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация и го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Преди да използвате изделието за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пипайте, а първо изключете от контакт, изцяло го изсушете и проверете работата му в квалифициран сервизен център.
- Не експлоатирайте изделието с повреден кабел или щепсел, а също така след падане на изделието или след други повреди. За проверка на работата му или ремонт обърнете се в най-близкия квалифициран сервиз.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Като изключвате уреда, не дърпайте кабела, а изтеглете щепсела от контакт.
- Изделието трябва да стои върху суха равна повърхност. Не го слагайте върху горещи повърхности, а също така близо до излъчващи топлина устройства (например, печки), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте включения уред без надзор.
- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.
- Не докосвайте горещи повърхности.
- С цел предотвратяване на токов удар или неизправности и повреди на уреда, използвайте само съставните части от комплекта.
- Преди да включвате уреда в контакт, напълнете резервоара за вода. Иначе изделието може да се развали.
- В никакъв случай не ползвайте съдове на уреда не ги слагайте на котлони или във фурни.
- Ако в уреда има гореща вода или храна, много внимавайте, когато го премествате.
- Като отваряте капака по време на работа на уреда, внимавайте да не се опарите. Нека кондензатът, който е попаднал на капака да изтече обратно в уреда.
- Не пренасяйте в резервоарите повече от 4,5 кг продукти.

ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Свалете всички лепенки от уреда.
- Преди да използвате уреда за пръв път, измийте добре всичките съдове и свалящи се части с топла вода и препарат, после ги изплакнете и забършете.
- Забършете резервоара за вода отвътре със влажно парцалче.

ФУНКЦИЯ “БЪРЗА ПАРА” (РИС.1)

- Ако върху нагревателния елемент ще сложите наставката с прорез отдолу, то парата ще се образува вече след 35 секунди от включване на уреда.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА (РИС.2)

- Поставете уреда върху устойчива хоризонтална повърхност.
- Сипвайте в резервоара само чиста вода, не допускайте използване на други течности и хранителни добавки. В резервоара има означения за максимално и минимално запълване: нивото на вода трябва да се намира между тях.
- Сложете таблата за събиране на кондензата и съдовете за пара върху блока.
- Фиксирайте резервоари за пара и капака с помощта на специални фиксатори.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, водата в резервоара да бъде по-малко от максимално ниво.

- Продуктите, които изискват по-дълго време за приготвяне (например, по-едри или др.), винаги слагайте в долния съд за пара.
- Ако по време на приготвяне се оказа, че количеството на вода в уреда вода е по-малко от необходимото, тогава можете да я досипете чрез отвора за заливане, без да сваляте съдовете за пара.

ЧАША ЗА ОРИЗ

- В чаша за ориз сложете ориз или други продукти, сипете вода, сос или др. Затворете капака. Включете уреда в контакт. Поставете на таймера определено време за приготвяне. Когато то ще изтече, ще прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически. Изключете изделието от контакт и внимателно свалете чашите за пара.
- В рецепти за готвене на пара се посочва приблизително време за приготвяне на продукта, което се изчислява въз основа на количество, размери и необходима степен на приготвяне, а също така се взима предвид и индивидуални вкусове.

- Като използвате три съда за пара можете едновременно да приготвяте различни продукти. Обаче трябва да имате предвид, че тези храни трябва да бъдат съвместими една с друга и да се съчетават и техни миризми, защото мазнина и сокове от тях ще се смесват по време на готвене и могат да развалят вкуса на продуктите.
- Внимавайте да не се опарите. Използвайте специални кухненски ръкавици или ръкохватки.

РЕГУЛИРАНЕ НА ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- С помощта на таймера можете да сложите максимално време при непрекъснато обработване 60 минути.
- Нагласете на таймера необходимо време за приготвяне (според препоръки или Вие знаете от опита при готвене) . Ще се включи светещият индикатор.
- Ако ще използвате наставката на нагревателния елемент, то парата ще се образува вече след 35 секунди от включване на уреда .
- Когато зададеното на таймера време ще изтече, прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически.

ЗАТОПЛЯНЕ НА ХЛЯБ И ПОЛУФАБРИКАТИ

- Като затопляте хляба, не го покривайте с нищо.
- Време за затопляне на полуфабрикати зависи от степента на тяхно замразяване и температура на съхраняването им.
- При затопляне на полуфабрикати в чашата за ориз, равномерно ги разложете там и затворете чашата с алуминиево фолио.

ОРИЗ И НАСИПНИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

- В зависимост от сорта на ориз, той трябва да се приготвя в различни режими.
- В чашата за приготвяне на ориза сипете продукта, а също така и вода в резервоара, според както е препоръчано.Затворете капака и включете уреда.
- Ако искате оризът да се получи по-мек, сложете с 1-2 супени лъжици повече вода, а за по-твърд ориз – с толкова количество вода по-малко, колкото е препоръчано в таблицата.
- След известно време (индивидуално за всеки вид ориз), като сте започнали да готвите, проверете гъстота и степен на приготвяне на продукта, като същевременно внимателно го разбърквате.
- В готов ориз можете да сложите различни подправки за да подобрите вкуса му.

Вид ориз	Количество		Време за приготвяне, (мин.)
	Рис	Вода	
КАФЯВ			
– Обикновен	½ чаша	1 чаша	42-45
– Пропарен	1 чаша	1 ½ чаша	45-50
СМЕС ОТ ДЪЛЪГ И КАНАДСКИ ОРИЗ			
– Обикновен	170 г	1 ½ чаша	56-58
– За бързо приготвяне	190 г	1 ¾ чаша	18-20
БЯЛ			
– Обикновен	1 чаша	1 ½ чаша	45-50
– Дълъг	1 чаша	1 2/3 чаша	50-55

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Добре измийте зеленчуци. Почистете ги от коренчета, ако е необходимо, можете да ги обелите.
- Време за готвене се изчислява в зависимост от тяхното количество, колко те са пресни и от предварително обработване на продукта. Ако е необходимо, можете да променяте време за приготвяне.
- Не се препоръчва предварително да се размразяват по-рано замразени продукти.
- За приготвяне на зеленчуци в чаша за ориз, по-добре сложете отгоре фолио, за предотвратяване на попадане на излишна влага.
- След изтичане на 10-12 минути, когато сте започнали приготвяне на замразени продукти, трябва да ги разбъркате добре.

Пресни зеленчуци	Тегло, г / бр.	Примерно време за готвене, (мин)
Аспержи	450	12-14
Боб, фасул и др.:		
– Зелен/жълт, кафяв	225	12-14
– Цял или надробен	450	20-22
Цвекло (нарязано)	450	25-28
Карфиол	450	20-22
Брюкселско зеле	450	24-26
Зеле (нарязано)	450	16-18
Моркови (тънко нарязани)	450	18-20
Цветно зеле	450	20-22
Царевица	3-5 бр.	14-16
Патладжани	450	16-18
Гъби (не нарязани)	450	10-12
Чушка (не нарязана, без семки)	До 4 броя среден размер	12-13
Картофи (не нарязани, розови)	До 450 (примерно, 6 малки броя)	30-32
Спанак	225	14-16
Тиквички		
– Жълти или Зелени (нарязани)	50	12-14
Ряпа (нарязана на кръгчета)	450	20-22
Замразени зеленчуци	300	28-50

РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

- Време за приготвяне на пресни или замразени и напълно размразени морски деликатеси е посочено в таблицата. Риба и морски деликатеси трябва да бъдат подготвени и почистени предварително.
- За приготвяне на повече видове риба и морски деликатеси необходимо малко време. Препоръчваме те да се готвят на малки порции.
- По време на приготвяне черупките молюски, стриди и миди се разтварят в различно време, затова периодически ги проверявайте.
- Рибено филе може да се готви в чашата за ориз както с добавяне на краве масло, маргарин, лимон и различни сосове, така и без тях.
- Коригирайте време за приготвяне в съответствие с изисквания в рецепта и в зависимост от предварително обработване на продукта.

Продукт	Тегло, г /кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Скариди (с черупки)		
– Средни	450	10-12
– Големи	450	16-18
Риба		
– Цяла	225-340	10-12
– Почистена	225-340	10-12
– Филе	450	10-12
– Нарязана на парчета	450 (~2,5 см. дебелина)	16-18

МЕСО

Продукт	Тегло, г / кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Телешко		
– Плешка	450	28-30
– Пържоли	450	16-18
– Топчета	450	22-24
Пиле		
– Нарязано	2-4 парчета	24-26
Агнешко		
– Нарязано на парчета	450	26-28
Свинско		
– Нарязано на парчета	450	26-28
Кренвирши	450	14-18
Готов салам	450	14-16

ЯЙЦА

Продукт	Тегло (г)/кол-во	Примерно време за готвене (минути)
С черупка		
– За приготвяне на рохки яйца	1-12 бр.	15-18
– За твърде сварени яйца	1-12 бр.	19-22
Омлет		
Разбийте в чашата за ориз 6 яйца и добавете 2 супени лъжици мляко, сол и чер пипер според вкуса Ви. След 10-12 минути разбъркайте яйцата.		20-22

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакт, нека той напълно да изстине.
- Изсипете вода от таблата за събиране на кондензата и резервоара за вода.
- Остатъци на вода можете да излеете чрез отвори за сипване, като обърнете уреда.
- Измийте капака, таблата и всички съдове с топла вода и препарат (може в горното отделение в съдомиялна машина), после ги изплакнете и изсушете добре.
- Измийте резервоара с топла вода и препарат, после го изплакнете добре и изсушете.
- Не се допуска използване на драскащи миялни препарати, органични разредители и агресивни течности.
- След известно време върху нагревателния елемент може да се образува воден камък и затова уредът ще се изключва по-рано отколко е необходимо.
- След 7-10 пъти работа (в зависимост от вода) добавете в резервоара средство срещу премахване на воден камък (стриктно спазвайте инструкции на опаковка). Запълнете резервоара с вода до максимално ниво.
- При почистване на нагревателния елемент от воден камък не слагайте върху резервоара съдове за продукти и не го затваряйте с капак.
- Включете уреда в контакт. Нагласете таймера примерно на 20 минути. След изключване на уреда (по таймера) изтеглете щепсела от контакт. Преди да изливате водата, изчакайте нагревателният елемент да изстине напълно. Няколко пъти измийте нагревателния елемент и резервоар със студена вода и го избършете добре.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Преди да прибирате уреда проверете, той да е изключен от контакт и е изстинал напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Съхранявайте уреда на сухо прохладно място.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Witamy! Gratulujemy nabycia urządzenia wielofunkcyjnego do obróbki, transportu i przechowywania artykułów żywnościowych

Parowar Scarlett w doskonały sposób umożliwia łatwe i szybkie przyrządzanie dowolnej potrawy zachowując wartość odżywczą artykułów żywnościowych.

Unikalne właściwości materiałów umożliwiają wykorzystywanie pojemników parowaru do przechowywania artykułów żywnościowych w lodówce oraz do podgrzania w kuchence mikrofalowej.

Poza tym pojemniki parowaru świetnie nadają się do transportu artykułów żywnościowych dzięki zdejmowanej tacy przykrywającej otwory na spodzie oraz specjalnym uchwytom do przenoszenia pojemnika.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi przed użytkowaniem urządzenia w celu uniknięcia złamań w czasie użytkowania oraz zachowaj ją w celu informacji.
- Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź, czy charakterystyki techniczne urządzenia podane na nalepce odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
- Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować złamanie wyrobu, wyrządzić szkodę materialną lub szkodę na zdrowiu użytkownika.
- Tylko do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli nie korzystasz z niego.
- Nie zanurzaj urządzenia oraz kabla w wodzie lub w innych płynach. Jeśli taki wypadek miał miejsce, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zanim zaczniesz go użytkować, sprawdź gotowość techniczną i bezpieczeństwo urządzenia u wykwalifikowanych fachowców.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem elektrycznym lub wtyczką oraz po spadaniu lub innych uszkodzeniach. W celu sprawdzenia i naprawy zwracaj się do najbliższego serwisu.
- Uważaj, żeby kabel nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej, nie ciągnij za kabel, lecz trzymaj się za wtyczkę.
- Urządzenie ma być statecznie ustawione na suchej równej powierzchni. Nie ustawiaj urządzenia na gorących powierzchniach oraz w pobliżu źródeł ciepła (na przykład, kuchenek elektrycznych), firanek, a również pod półkami zawieszanymi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie pozwalaj dzieciom użytkować urządzenie bez kontroli dorosłych.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i złamania urządzenia, używaj tylko akcesoriów dołączonych do kompletu dostawy.
- Zanim podłączysz parowar do sieci elektrycznej, napełnij wodą zbiornik na wodę. W przeciwnym przypadku jest możliwe uszkodzenie urządzenia.
- Nie dopuszcza się stosowania pojemników parowara w na kuchenkach elektrycznych lub gazowych.
- Podczas przenoszenia parowaru zawierającego gorącą wodę lub jedzenie zachowuj maksymalną ostrożność.
- Otwierając pokrywę działającego parowaru, uważaj, żeby nie doszło do oparzenia gorącą parą. Pozwól skroplinom zgromadzonym na pokrywie ściec z powrotem do pojemnika.
- Nie wolno używać pojeminików do przenoszenia artykułów spożywczych o masie powyżej 4,5 kg.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- Usuń z urządzenia wszystkie nalepki.
- Przed pierwszym włączeniem starannie wymyj wszystkie pojemniki i części zdejmowane ciepłą wodą z mydłem, następnie starannie przepłukuj i wytrzyj do sucha.

- Przetrzyj pojemnik na wodę od wewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki.

FUNKCJA „SZYBKA PARA" (RYS. 1)

- W przypadku ustawienia na elemencie grzejnym końcówki wycięciem do dołu, para się tworzy już po upływie 35 sekund od momentu włączenia parowaru.

PRACA (RYS. 2)

- Ustaw parowar na statecznej, poziomej powierzchni.
- Wlewaj do zbiornika tylko czystą wodę; nie dopuszcza się stosowania innych płynów oraz substancji dodatkowych. Na zbiorniku znajdują się znaki maksymalnego a minimalnego napełnienia: poziom wody musi się mieścić w granicach pomiędzy nimi.
- Ustaw podstawkę na skropliny i pojemniki parowe na podstawie.
- Umocuj pojemniki parowe oraz pokrywę za pomocą specjalnych ustalaczy.

UWAGA: Nie dopuszczaj, żeby poziom wody w zbiorniku był poniżej minimalnego.

- Zawsze wkładaj produkty o dłuższym czasu przygotowania (na przykład, większe lub itp.) do dolnego pojemnika parowego.
- Jeśli w czasie przyrządzania ujawniono, że wody jest mniej normy, można dolać wody przez otwór do napełniania wodą, nie zdejmując pojemników parowych.

CZASZA DO RYŻU

- Do czaszy do ryżu włóż ryż lub inne produkty, dodaj wody, sosu itp. Przykryj pokrywę. Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw na zegarze czas przyrządzenia potrawy. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny się zgaśnie i parowar automatycznie się wyłączy. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i starannie zdejmij pojemniki parowe.
- Przepisy kuchni parowej podają przybliżony czas przyrządzenia, który zależy od ilości, wielkości oraz pożądanego stopnia gotowości produktów, jak również i od upodobań osobistych.
- Używając trzech pojemników parowych można w tym samym czasie przyrządzać różne potrawy, jednak, należy wziąć pod uwagę, że przyrządzane artykuły spożywcze muszą móc się godzić i hormonizować co do zapachu, ponieważ ich soki i tłuszcz będą się mieszały i mogą zepsuć potrawy.
- Zdejmując nagrzane pojemniki dołączone do kompletu parowaru, uważaj – żeby nie doszło do oparzenia gorącą parą. Używaj rękawic kuchennych lub ścierek.

USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA

- Zegar umożliwia ustawienie maksymalnego czasu ciągłej obróbki 60 minut.
- Ustaw na zegarze właściwy czas gotowania (zalecane lub zgodnie z własnym doświadczeniem). Zapali się wskaźnik świetlny.
- W przypadku stosowania końcówki elementu grzejnego, już po upływie 35 sekund od momentu włączenia parowaru tworzy się para.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny się zgaśnie i parowar automatycznie się wyłączy.

ROZGRZANIE CHLEBA I PÓŁPRODUKTÓW

- Rozgrzewając chleb, niczym go nie przykrywaj.
- Czas rozgrzania półproduktów zależy od temperatury ich zamrażania i przechowywania.
- Przy rozgrzaniu półproduktów w czaszy do ryżu rozłóż je równomiernie i przykryj czaszę folią aluminiową.

RYŻ I KRUPY

- W zależności od gatunku ryżu należy gotować go w różnych warunkach.
- Do czaszy do gotowania ryżu włóż ryż i dodaj wody do zbiornika zgodnie z zaleceniami. Przykryj pokrywę i włącz parowar.
- Żeby ryż stał się bardziej miękki, wlej o 1-2 łyżki stołowe więcej wody, a żeby stał się bardziej twardy – o tyle samo mnije, niż zaleca się w tabeli.
- Po jakimś czasie od początku gotowania (odrębnym dla każdego gatunku ryżu), sprawdź go pod względem gęstości i stopnia gotowości, jednocześnie mieszając go.
- Go gotowego ryżu można dodawać różne przyprawy w celu zmiany jego smaku.

Rodzaj ryżu	**Ilość**		**Czas gotowania, (min.)**
	Ryż	Woda	
BRĄZOWY			
– Zwykły	½ filiżanki	1 filiżanka	42-45
– Obrobiony parą	1 filiżanka	1 ½ filiżanki	45-50
MIESZANKA DŁUGIEGO RYŻU I KANADYJSKIEGO			
– Zwykły	170 г	1 ½ filiżanki	56-58
– Błyskawiczny	190 г	1 ¾ filiżanki	18-20
BIAŁY			
– Zwykły	1 filiżanka	1 ½ filiżanki	45-50
– Długi	1 filiżanka	1 2/3 filiżanki	50-55

WARZYWA

- Starannie wymyj warzywa. Obetnij korzenia i w miarę konieczności obierz ze skórki.
- Czas trwania gotowania zależy od ilości, świeżości i obróbki wstępnej produktów. W razie konieczności czas gotowania można zmieniać.
- Nie zaleca się uprzedniego rozmrażania warzyw mrożonych.
- W przypadku gotowania warzyw w czaszy do ryżu, należy przykrywać je folią, żeby zapobiec dostaniu się zbędnej wilgoci.
- Po upływie 10-12 minut od początku przyrządzenia należy wymieszać produkty mrożone.

Świeże warzywa	**Masa, g / szt.**	**Przybliżony czas gotowania, (min.)**
Szparagi	450	12-14
Motylkowe:		
– Zielone/dojrzałości woskowej	225	12-14
– Całe lub rozdrobnione	450	20-22
Burak (krojony)	450	25-28
Brokuły	450	20-22
Kapusta brukselska	450	24-26
Kapusta głowiasta biała (krojona)	450	16-18
Marchew (cienko pokrojona)	450	18-20
Kalafior	450	20-22
Kukurydza	3-5 kaczanów	14-16
Bakłażany	450	16-18
Grzyby (całe)	450	10-12
Papryka (cała, bez pestek)	Do 4-ch sztuk o średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (całe, różowe)	Do 450 (w przybliżeniu, 6 małych bulw)	30-32
Szpinak	225	14-16
Kabaczki		
- Żółte lub cukinia (pokrojone)	50	12-14
Rzepa (pokrojona na plasterki)	450	20-22
Warzywa mrożone	300	28-50

RYBY I OWOCE MORZA

- Czas przyrządzenia świeżych lub mrożonych i całkowicie rozmrożonych owoców morza i ryb podano w tabeli. Ryby i owoce morza należy wstępnie poczyścić i przygotować.
- Przyrządzenie większości rodzajów ryby i owoców morza wymaga niedużo czasu. Zaleca się gotowanie niedużymi porcjami.
- W czasie przyrządzenia skorupy mięczaków, ostryg i małżów rozwierają się w różnym czasie, dlatego należy czas od czasu je sprawdzać.
- Filet ryb można przyrządzać w czaszy do ryżu jak z dodaniem masła, margaryny, cytryny i różnych sosów, tak również i bez nich.
- Skoryguj czas przyrządzenia zgodnie z wymaganiami przepisu oraz w zależności od obróbki wstępnej produktów.

Produkt	Masa, g /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
Krewetki (w skorupach		
– średnie	450	10-12
– duże	450	16-18
Ryby		
– Całe	225-340	10-12
– Rozebrane	225-340	10-12
– Filet	450	10-12
– Pokrojone na kawałki	450 (~2,5 cm grubości)	16-18

MIĘSO

Produkt	Masa, g /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
Wołowina		
– Plecówka	450	28-30
– Befsztyki mielone	450	16-18
– Pulpety	450	22-24
Kury		
– Rozebrane	2-4 kawałki	24-26
Baranina		
– Pokrojona na kawałki	450	26-28
Wieprzowina		
– Pokrojona na kawałki	450	26-28
Parówki	450	14-18
Gotowe kiełbasy	450	14-16

JAJA

Produkt	Masa (g) /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
W skorupie		
– do gotowania na miękko	1-12 sztuk	15-18
– do gotowania na twardo	1-12 sztuk	19-22
Omlet		
Rozbij do czaszy do ryżu 6 jajek i dodaj 2 łyżki stołowe mleka, soli i pieprza do smaku. Za 10-12 minut wymieszaj jajka.		20-22

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

- Odłącz parowar od sieci elektrycznej i zaczekaj, póki on całkowicie się schłodzi.
- Wylej wodę z podstawki na skropliny i zbiornika na wodę.
- Resztki wody można spuścić przez otwór do napełnienia, obracając parowar.
- Wymyj pokrywę, podstawkę oraz wszystkie pojemniki ciepłą wodą z mydłem (można na górnej półce zmywarki do naczyń), starannie przepłukuj i wysusz.
- Wymyj zbiornik ciepłą wodą z mydłem, starannie przepłukuj i wytrzyj do sucha.
- Nie wolno używać środków ściernych, rozpuszczalników organicznych i płynów agresywnych.
- Za jakiś czas na elemencie grzewczym może utworzyć się kamień, wskutek czego parowar zacznie się wyłączać, zanim produkty zostaną ugotowane.
- Po 7-10 użyciach parowaru (w zależności od twardości wody) dodaj do pojemnika polecany środek do usunięcia kamienia (ściśle przestrzegaj wskazówek na opakowaniu) oraz napełnij go wodą do maksymalnego poziomu.
- Podczas czyszczenia elementu grzewczego z kamienia nie ustawiaj na zbiorniku pojemników na produkty oraz nie przykrywaj go pokrywą.
- Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw zegar na około 20 minut. Po wyłączeniu się parowaru (zgodnie z zegarem), odłącz go od sieci elektrycznej. Zanim wylać wodę, zaczekaj, póki element grzewcza całkowicie się schłodzi. Przepłukuj kilka razy element grzewczy i zbiornik zimną wodą i wytrzyj do sucha.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem przekonaj się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie się schłodziło.
- Wykonaj wymagania rozdziału CZYSZCZENIE I OBSŁUGA.
- Przechowuj urządzenie w suchym chłodnym miejscu.

RO MANUAL DE UTILIZARE

Buna ziua! Va felicitam cu achizitionarea unui dispozitiv multifunctional care poate fi utilizat pentru prelucrarea, transportul si pastrarea alimentelor. Aparatul de gatit cu aburi Scarlett va da posibiliatea de a gati usor si repede orice fel de mancare, pastrand valorea nutritiva a produselor.

Calitatile unice ale materialului va permit sa utilizati vasele detasabile pentru pastrarea alimentelor in frigider si pentru incalzirea acestora in cuptorul cu microunde.

In afara de cele mentionate, vasele detasabile sunt pactice si pot fi utilizate pentru transportul alimentelor datorita tavei detasabile, care acopera orificiile situate la fundul vasului si existentei manerelor speciale pentru mutarea vaselor detasabile.

MASURI DE SIGURANTA

- Cititi cu atentie instructiunile din Manualul de utilizare considerandu-l un material indrumator.
- Inainte de a pune aparatul in functiune pentru prima data, verificati daca datele tehnice ale aparatului mentionate pe eticheta corespund cu parametrii sursei de curent electric.
- O utilizare incorecta poate duce.la defectiunea aparatului, pagube materiale si chiar pricinui imbolnavirea utilizatorului.
- Folositi-l numai in scopuri casnice in conformitate cu indicatiile din Manualul de utilizare. Aparatul nu este destinat pentru uzul industrial.
- Deconectati intotdeauna aparatul de la sursa de curent inainte de operatiunea de curatire sau atunci cand nu-l mai folositi.
- Nu introduceti aparatul sau cordonul de alimentare in apa sau in alte lichide. Daca totusi acest lucru se intampla, deconectati-l imediat de la reteaua electrica si inainte de a-l mai folosi, verificati aparatul din puctul de vedere al functionarii si sigurantei la un Centru de Service.
- Nu folositi aparatul cu un cablu de alimentare defect si stecher, dupa ce a cazut sau cu alte defectiuni. Pentru verificare si reparatii adresati-va la un centru specializat din apropierea Dvs.
- Verificati daca cablul de alimentare nu intra in contact cu margini ascutite si suprafete fierbinti.
- La deconectarea lui de la sursa de curent nu trageti de cordonul de alimentare, tineti de stecher.
- Instalatia trebuie montata intr-un loc uscat si pe o suprafata neteda. Nu-l asezati pe suprafete fierbinti sau in apropierea surselor de caldura (de exemplu o plita electrica) langa perdele sau sub rafturi.
- Nu deschideti aparatul fara a-l verifica in prealabil.
- Nu lasati copiii sa se joace cu aparatul.

- Nu atingeti suprafetele fierbinti.
- Pentru a evita electrocutarea si aprinderea aparatului nu folositi aparatul cu accesorii ce nu intra in setul de livrare.
- Inainte de a conecta recipientul pentru gatit la abur la sursa de curent electric umpleti rezervorul pentru apa .In caz contrar aparatul se poate defecta.
- Nu folositi vasele pentru abur in cuptoarele pe plite electrice sau pe aragaz.
- Fiti foarte atenti la manipularea recipientului de gatit cu apa fierbinte sau preparate in el.
- Deschizand capacul recipientului de gatit in timpul functionarii trebuie sa fiti atenti ca sa nu va ardeti de la aburii fierbinti. Dati posibilitatea condensului ce se scurge de pe capac sa se scurga in mod invers in vas.
- Utilizati vasele detasabile pentru transportul maxim a 4,5 kg de alimente.

PREGATIREA DE LUCRU

- Scoateti de pe aparat toate etichetele.
- Inainte de prima functionare spalati cu atentie toate cavitatile si partile detasabile cu apa calda si detergent apoi stergeti si uscati bine.
- Stergeti rezervorul de apa cu o carpa umeda in interiorul sau.

FUNCTIA"ABUR RAPID" (DESEN 1)

- Daca pe elementul de incalzire se monteaza un tub cu deschiderea/taietura in jos, voporii se formeaza in 35 de sec dupa deschiderea recipientului de gatit la abur.

FUNCTIONARE (DESEN 2)

- Asezati recipientul de gatit la abur pe o suprafata curata si orizontala.
- Turnati in rezervor numai apa curate, nu este permis folosirea altor lichide sau adausuri alimentare. In rezervor exista semne de umplere maxima si minima: nivelul apei trebuie sa fie intre aceste semne.
- Montati tava de colectare a condensului si tavile pentru abur pe suport.
- Fixati vasele detasabile si capacul cu ajutorul incuietoarelor speciale .

ATENTIE: Nu se permite ca apa din rezervor sa fie mai putin de nivelul minim.

- Intotdeauna asezati produsele care se prepara cu un timp mai indelungat (de exemplu cele mari sau altele) in tava mica pentru abur.
- Daca pe timpul prepararii se constata ca apa este mai putina decat nivelul indicat, se poate turna apa prin orificiul de umplere fara a scoate vasele pentru abur.

CUPA PENTRU OREZ

- In cupa pentru orez se toarna orez sau alte produse, se adauga apa, zeama de carne sau altele. Inchideti capacul. Conectati recipientul de gatit la abur la sursa de curent electric. Stabiliti termporizatorul la timpul necesar pentru gatirea felului de mancare. Cand acest timp s-a terminat, se aude un semnal sonor, indicatorul luminos se aprinde si recipientul de gatit la abur se opreste automat. Deconectati aparatul de la sursa de curent si scoateti cu grija vasul.
- In retele culinare pentru prepararea la abur se mentioneaza timpul aproximativ de pregatire ce depinde de cantitate, proportii si nivelul dorit de preparare al produselor precum si de gustul fiecaruia.
- Folosind doua sau trei vase se pot pregati diferite feluri de mancare o singura data, dar trebuie sa se tina cont ca produsele ce se gatesc pot fi amestecate iar mirosurile se combina, iar sosurile si grasimile lor pot sa se combine si astfel pot strica felul de mancare.
- Scoateti vasele fierbinti ce intra in setul recipientului de gatit la abur fiind atenti sa nu va ardeti de la aburul fierbinte. Folositi manusi sau manere de bucatarie.

STABILIREATIMPULUI DE PREPARARE

- Temporizatorul este destinat pentru a stabili timpul maxim al preparii in 60 min.
- Stabiliti pe temporizator timpul de preparare (recomandat sau cel pe care-l stiti din experinta Dvs.)Se aprinde indicatorul luminos.
- Daca se foloseste tubul elementului de incalzire atunci in 35 de sec. dupa deschiderea recipientului de gatit la abur se formeaza aburul.
- Cand s-a terminat timpul de preparare se produce un semnal sonor, indicatorul luminos se aprinde si recipientul de gatit la abur se opreste automat.

INCALZIREA PIINII SI A SEMI-PREPARATE

- Piinea ce urmeaza a fi incalzita nu o acoperiti.
- Timpul de incalzire a semi-preparatelor depinde de temperatura lor de dezghetare si de pastrare.
- La incalzirea semi-preparatelor in cupa pentru pregatirea orezului asezati-le uniform si acoperiti cupa cu o folie de aluminiu.

OREZ SI BOABE

- In functie de sortimentul de orez acesta trebuie pregatit in diferite regimuri.
- In cupa pentru pregatirea orezului puneti orez, adaugati apa in rezervor comform indicatiilor. Puneti capacul si porniti recipientul pentru gatit.
- Pentru ca orezul sa devina mai moale turnati apa cu 1-2 linguri mai mult iar pentru orez tare –nu mai putin decat indicatiile din tabel.
- Dupa un timp de la inceperea prepararii (in functie de sortimentul de orez) incercati gustul si nivelul de gatire a acestuia amestecandu-l in acelasi timp.
- Puteti adauga diferite condimente atunci cand orezul este gata pentru a-i schimba gustul.

Sortimentul de orez	**Cantitatea**		**Timpul de preparare, (min.)**
	Orez	Apa	
CAFENIU			
– Obisnuit	½ ceasca	1 ceasca	42-45
– pregatit	1 ceasca	1 ½ ceasca	45-50
COMBINATIE DINTRE OREZUL LUNGUIET SI CEL CANADIAN			
– Obisnuit	170 г	1 ½ ceasca	56-58
– Preparare rapida	190 г	1 ¾ ceasca	18-20
ALB			
– Obisnuit	1 ceasca	1 ½ ceasca	45-50
– Lunguiet	1 ceasca	1 2/3 ceasca	50-55

LEGUME

- Spalati legumele. Curatati coaja, si daca este necesar indepartati coaja.
- Durata de preparare depinde de cantitate, prospetime si pregatirea anterioara a produselor.Se poate modifica timpul de preparare in caz de necessitate.
- Nu se recomanda sa dezghetati in prealabil legumele inghetate.
- La pregatirea legumelor in cupa pentru orez ele trebuiesc acoperite cu o folie pentru a impiedica caderea condensului.
- Lasati sa treaca 10-12 min. dupa inceperea prepararii si amestecati apoi produsele inghetate.

Legume proaspete	**Greutate, g / buc.**	**Timpul de preparare, (min.),**
Asparagus	450	12-14
Legume boabe :		
– Verzi /coapte/ la maturitate	225	12-14
– Intregi si taiate	450	20-22
Sfecla (taiata)	450	25-28
Brocculi	450	20-22
Varza de Bruxelle	450	24-26
Varza alba (taiata)	450	16-18
Morcovi (fin taiati)	450	18-20

Varza rosie	450	20-22
Porumb	3-5 stiuleti	14-16
Vinete	450	16-18
Ciuperci (intregi)	450	10-12
Ardei (intreg, fara seminte)	Pana la 4 buc. de marime medie	12-13
Cartofi (intregi, rozii)	Pana la 450 (spre exemplu, 6 cartofi mici)	30-32
Spanac	225	14-16
Legume zdrobite		
- Verzi sau Dovlecei (taiati)	50	12-14
Nap (taiat felii)	450	20-22
Legume inghetate	300	28-50

PESTE SI PRODUSE DE PESCARIE

- Timpul de pregatire a produselor de pescarie prospete, inghetate si a pestelui este dat in tabel.Pestele si produsele pescaresti trebuiesc in prealabil curatate si pregatite.
- Timpul pentru pregatirea majoritatii speciilor de peste si produse de mare nu este prea mare. Se recomanda ca ele sa fie in portii nu prea mari.
- In timpul prepararii racilor, molustelor stridiilor si a midiilor se deschid putin astfel se pot controla periodic.
- Fileul de peste se poate pregati in cupa pentru orez adaugandu-se ulei, margarina, lamiie si diferite mirodenii dar si in mod simplu fara acestea.
- Reglarea timpului de pregatire este in conformitate cu indicatiile din reteta culinara si depinde de pregatirea anterioara a produselor.

Produsul	**Greutate, g /cantitate- numar**	**Timpul de preparare, (min.)**
Creveti (in carapace)		
– Mijlocii	450	10-12
– Mari	450	16-18
Peste		
– Intreg	225-340	10-12
– Taiat	225-340	10-12
– File	450	10-12
– Taiat in bucati mici	450 (~2,5 см grosime)	16-18

CARNE

Produs	**greutate, r / cantitate**	**Timpul de preparare, (min.)**
Carne de vaca		
– ceafa – tocata – biftec – chiftele	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Gaina		
– Proportionata/taiata	2-4 bucati	24-26
Miel		
– Taiat in bucati	450	26-28
Porc		
– Taiat in bucati	450	26-28
Carnati	450	14-18
Gata preparati/salam	450	14-16

OUA

Produs	**Greutate (g)/cantitate, numar**	**Timpul de preparare, (min.)**
In coaja		
– oua fierte moi	1-12 buc	15-18
– oua fierte tari	1-12 buc	19-22
Omleta		
Spargeti in cupa pentru pregatirea orezului 6 oua si adaugati 2 linguri de lapte, sare, piper dupa gust. Dupa 10-12 min. amestecati ouale..		20-22

CURATIRE SI INTRETINERE

- Deconectati recipientul de gatit de la sursa de curent si lasati-l sa se raceasca complect.
- Scurgeti apa din tava pentru colectarea condensului si cea din rezervorul de apa.
- Apa ramasa se poate scurge prin orificiul de umplere intorcand recipientul de gatit.
- Stergeti capacul, tava si cavitatea interioara cu apa calda si detergent apoi uscati-le bine.
- Stergeti rezervorul cu apa calda si detergent si uscati-l complet prin stergere.
- Se interzice folosirea mediilor cu particole abrasive, a lichidelor agresive si a dizolvantilor organici.
- Dupa o perioada de timp pe elementul de incalzire poate aparea murdarie/reziduri ca urmare nu dati drumul la recipientul de gatit mai devreme ca produsul sa fie preparat.
- Dupa 7-10 min. de fierbere (in functie de duritatea apei) adaugati in rezervor solutia recomandata pentru indepartarea murdariei (respectati cu strictete instructiunile din manual) si umpleti-l cu apa pana la nivelul maxim.
- La curatarea elementului de incalzire de murdarie nu montati in rezervor tavile pentru produse si nu-l acoperiti cu capacul.
- Conectati recipientul de gatit la sursa de curent. Stabiliti temporizatorul la 20 min, de exemplu. Dupa conectare recipientului (cu temporizatorul) deconectati de la sursa de curent.Inainte de turnarea apei , verificati ca elementul de incalzire sa fie complet uscat. De cateva ori stergeti elementul de incalzire si rezervorul cu apa si uscati bine.

PASTRARE

- Inainte de pastrare verificati ca aparatul sa fie deconectat de la sursa de curent si racit complet.
- Efectuati operatiunile de la punctul CURATIRE SI INTRETINERE.
- Pastrati aparatul in loc uscat si racoros.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Здрастуйте! Поздоровляємо Вас з придбанням багатофункціонального пристрою для обробки, транспортування та зберігання продуктів харчування.

Пароварка Scarlett надає Вам чудову можливість легко та швидко приготувати будь-яку страву, зберігаючи поживну цінність продуктів.

Унікальні властивості матеріалу дозволяють використовувати резервуари пароварки для зберігання продуктів у холодильнику та для розігріву їх у мікрохвильовій печі.

Крім того, резервуари пароварки зручно використовувати для транспортування продуктів завдяки знімному піддону, що закриває отвори на дні, та спеціальним ручкам для перенесення резервуара.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломок під час користування та збережіть її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.

- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використовування.
- Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не користуйтесь виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вимикання приладу з мережі тримайтесь рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій ровній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Не дозволюйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломок приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
- Перед тим як вмикати пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар. У противному випадку прилад може бути пошкоджений.
- Не допускається використання ємностей пароварки на електричних чи газових плитах.
- Переміщуйте пароварку з гарячою водою чи їжою з максимальною обережністю.
- Обережно відкривайте кришку пароварки під час роботи, щоб не обпаритися. Дайте можливість конденсату, що зібрався на кришці, стекти назад до ємності.
- Переносьте в ємностях не більше 4,5 кг продуктів.

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Зніміть з приладу усі наліпки.
- Перед першим вмиканням ретельно вимийте усі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть.
- Протріть резервуар для води зсередини вологою тканиною.

ФУНКЦІЯ "ШВИДКА ПАРА" (МАЛ. 1)

- Якщо на нагрівальний елемент установити насадку прорізом донизу, пара утворюється вже через 35 секунд після вмикання пароварки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ (МАЛ. 2)

- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду; не допускається споживання інших рідин та харчових додатків. На резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення: рівень води має бути між ними.
- Установіть піддон для збирання конденсату та парові ємності на базу.
- Закріпіть парові ємності та кришку за допомогою спеціальних фіксаторів.

УВАГА: Запобігайте нижчого ніж мінімальний рівня води.

- Завжди кладіть продукти, які довше готуються (наприклад, крупніші чи ін.), у нижню парову ємність.
- Якщо під час приготування виявилося, що води менше норми, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.

ЧАША ДЛЯ РИСУ

- У чашу для рису загрузіть рис чи інші продукти, додайте воду, соус, чи ін. Закрийте кришку. Підключіть пароварку до електромережі. Задайте на таймері тривалість приготування страви. Наприкінці пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться. Відключіть прилад з електромережі та обережно зніміть парові ємності.
- В рецептах парової кухні позначений лише приблизна тривалість приготування, яка залежить від кількості, розмірів та бажаного ступіню готовості продуктів, а також особистого смаку.
- Використовуючи три парові ємності, можна одночасово готувати різні страви, однак, слід мати на увазі, що продукти, які готуються, мають бути сумісними та сполучатися по запаху, оскільки соки й жир з них будуть змішуватися та можуть зіпсувати страви.
- Щоби не обшпаритися, обережно знімайте гарячі ємності, що входять до комплекту пароварки. Використовуйте кухонні рукавиці.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Таймер дозволює установити максимальний час безперервної обробки 60 хвилин.
- Задайте на таймері необхідну тривалість приготування (рекомендовану чи з Вашого досвіду). Загориться світловий індикатор.
- Якщо використовувати насадку нагрівального елемента, вже через 35 секунд після ввімкнення пароварки утворюється пара.
- По скінченні запрограмованого часу приготування прозвучить звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

РОЗІГРІВ ХЛІБА ТА НАПІВФАБРИКАТІВ

- Розігріваючи хліб нічим його не накривайте.
- Тривалість розігріву напівфабрикатів залежить від температури їх заморожування та зберігання.
- При розігріві нпівфабрикатів у чаші для рису рівномірно розкладіть їх та накрийте чашу алюмінієвою фольгою.

РИС ТА КРУПИ

- У залежності від сорту рису, його слід готувати по різних режимах.
- У чашу для приготування рису покладіть рис та додайте води до резервуару згідно з рекомендаціями. Закрийте кришку та ввімкніть пароварку.
- Щоб рис вийшов м'якішим, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим – на стільки ж менше, ніж запропановано у таблиці.
- Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- До готового рису можна додавати різних приправ для поліпшення його смаку.

Вид рису	Кількість		Час приготування, (хв.)
	Рис	Вода	
БРУНАТНИЙ			
– Звичайний	½ чашки	1 чашка	42-45
– Пропарений	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
СУМІШ ДОВГОГО ТА КАНАДСЬКОГО РИСУ			
– Звичайний	170 г	1 ½ чашки	56-58
– Швидкого приготування	190 г	1 ¾ чашки	18-20
БІЛИЙ			
– Звичайний	1 чашка	1 ½ чашки	45-50
– Довгий	1 чашка	1 2/3 чашки	50-55

ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Удаліть коріння, зніміть шкірку при необхідності.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості та попередньої обробки продуктів. При необхідності час приготування можна змінять.
- Не рекомендується попередньо розморожувати заморожені овочі.
- При приготуванні овочів у чаші для рису, їх необхідно накривати фольгою, щоб запобігти потраплення надмірної вологи.
- Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені продукти необхідно перемішати.

Свіжі овочі	Вага, г / шт.	Примірний час приготування, (хв)
Спаржа	450	12-14
Бобові:		
– Зелені/віскової зрілості – Цілі чи дроблені	225 450	12-14 20-22
Буряк (нарізаний)	450	25-28
Броколі	450	20-22
Брюсельска капуста	450	24-26
Білокочанна капуста (нарізана)	450	16-18
Морква (тонко нарізана)	450	18-20
Цвітна капуста	450	20-22
Кукурудза	3-5 качанів	14-16
Баклажани	450	16-18
Гриби (цілі)	450	10-12
Перець (цілий, без насіння)	До 4-х штук середнього розміру	12-13
Картопля (ціла, рожева)	До 450 г (примірно, 6 бульб)	30-32
Шпинат	225	14-16
Кабачки - Жовті чи Цуккіні (нарізані)	50	12-14
Ріпа (нарізана скибочками)	450	20-22
Заморожені овочі	300	28-50

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

- Час приготування свіжих чи заморожених та повністю розморожених морепродуктів і риби позначений у таблиці. Рибу та морепродукти слід попередньо почистити і підготувати.
- Для приготування більшості видів риби та морепродуктів потрібно небагато часу. Рекомендується готувати їх невеликими порціями.
- В часі приготування мушлі молюсків, устриць та мідій розкриваються у різний час, тому періодично перевіряйте їх.
- Філе риби можна готувати в чаші для рису як з доданням масла, маргарину, лімону і різних соусів, так і без них.
- Коректуйте час приготування відповідно з вимогами рецепта та в залежності від попередньої обробки продуктів.

Продукт	Вага, г /кількість	Примірний час приготування (хв.)
Креветки (у панцирах)		
– Середні	450	10-12
– Великі	450	16-18
Риба		
– Ціла	225-340	10-12
– Розібрана	225-340	10-12
– Філе	450	10-12
– Нарізана шматочками	450 (~2,5 см товщиною)	16-18

М'ЯСО

Продукт	Вага, г / кількість	Примірний час приготування, (хв.)
Яловичина		
– Лопатка – Січені біфштекси – Тефтельки	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Кури		
– Розібрані	2-4 шматочки	24-26
Баранина		
– Нарізана шматочками	450	26-28
Свинина		
– Нарізана шматочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готові ковбаси	450	14-16

ЯЙЦЯ

Продукт	Вага г/кількість	Примірний час приготування, (хв.)
В шкаралупині		
– Для варіння некруто – Для варіння круто	1-12 штук 1-12 штук	15-18 19-22
Омлет		
Розбийте у чашу для рису 6 яєць та додайте 2 столові ложки молока, сіль та перець до смаку. Через 10-12 хвилин перемішайте яйця.		20-22

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.
- Залишки води можна злити через отвір для наповнення, перевернувши пароварку.
- Вимийте кришку, піддон та усі ємності теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть.
- Вимийте резервуар теплою водою з милом, ретельно ополосніть та насухо витріть.
- Заборонено використовувати абразивні чистячі речовини, органічні розчинники і агресивні рідини.
- Через деякий час на нагрівальному елементі може утворитися накип, внаслідок чого пароварка буде вимикатися раніше, ніж продукти встигнуть приготуватися.
- Через 7-10 варок (в залежності від жорсткості води) додайте у резервуар рекомендований засіб для видалення накипу (докладно виконуйте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер примірно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад відклчений з електромережі та цілком охолонув.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ

Поздрав! Честитамо Вам набављање вишенаменског уређаја за обраду, преношење и чување намирница.
Котао за кување Scarlett даје Вам одличну могућност лако и брзо скувати било које јело, при томе се очува прехрамбена вредност намирница.
Уникална својства материјала дозвољавају користити посуде у фрижидеру или за загревање у микроталасној пећници.
Осим тога, посуде котла су удобне за преношење намирница због могућности скидања подметача, који прекрива отворе у дну, и специјалних дршки за преношење посуде.

СИГУРНОСНЕ МЕРЕ

- Пажљиво прочитајте ово упутство за руковање пре експлоатације уређаја и чувајте га ради информације.
- Пре првог укључења уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Неправилна употреба може да доведе до кварења производа, да нанесе материјалну штету и да оштети здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Ако се уређај не користи, увек искључујте га из мреже.
- Не ставите уређај и прикључни кабл у воду и друге течности. Ако се то десило, одмах искључите производ из мреже и пре поновне употребе проверите радну способност и сигурност уређаја код стручњака.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом и утикачем, ако је уређај пао или добио друга оштећења. За преглед и поправку јавите се у најближи сервиски центар.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Када искључујете уређај из мреже, држите се за утикач, не вуците за прикључни кабл.
- Уређај мора да чврсто стоји на сувој равној површини. Не ставите уређај на вруће површине и у близини извора топлоте (например, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не дозвољавајте деци да користе уређај без надзора одраслих.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећење струјом и кварење уређаја, користите само делове који улазе у комплет.
- Пре укључења уређаја у мрежу, напуните резервоар за воду. У противном случају резервоар може да се оштети.
- Чиније се не смеју користити за кување паром на електричним и гасним шпоретима.
- Будите посебно опрезни за време премештања котла са врућом водом или јелом.
- При отварању поклопца котла који ради, будите опрезни да се не опечете врућом паром. Сачекајте да се кондензат, који се створио на поклопцу, истече у котао.
- Не преносите у посудама више од 4.5 кг намирница.

ПРИПРЕМА ЗА РАД

- Скините све етикете са уређаја.
- Пре првог укључења добро оперите све чиније и делове на скидање са топлом сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите да буду сасвим суви.
- Обришите резервоар за воду са унутрашње стране влажном крпом.

ФУНКЦИЈА “БРЗА ПАРА” (СЛ.1)

- Ако наместите наставак на грејни елемент разрезом према доле, пара ће се створити кроз 35 секунди после укључења котла.

РАД (СЛ.2)

- Наместите котао на стабилну водоравну површину.
- Сипајте у резервоар само чисту воду, не смеју се користити друге течности и додаци. У резервоару има ознаке максималног и минималног пуњења: ниво воде мора да буде између ознака.
- Наместите подметач за кондензат и парне чиније на базу.
- Учврстите посуде и поклопац помоћу специјалних фиксатора.

НАПОМЕНА: Не допустите да се вода у резервоару спусти испод ознаке за минимални ниво воде.

- Увек ставите намирнице које захтевају више времена за кување (например, веће комаде или др.) у доњу парну чашу.
- Ако за време кувања воде је мање него потребно, можете да насипате воду кроз отвор за пуњење, не скидајући чиније.

ЧАША ЗА ПИРИНАЧ

- У чашу за пиринач ставите пиринач или друге намирнице, додајте воду, сос, со и др. Затворите поклопац. Укључите котао у мрежу напајања. Наместите на тајмеру време кувања јела. По завршетку овог временског периода зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котао ће се аутоматски искључити. Откључите уређај од мреже напајања и акуратно скините чиније.
- У рецептима пише приближно време кувања, које зависи од количине, величине и пожељног степена припремљености јела, а такође од вашег укуса.
- Користећи три парне чиније, Ви можете да истовремено кувате различита јела, али треба да пазите да се намирнице које кувате подударају према укусу и мирису, јер сокови и масноћа намирница ће да се мешају и могу да покваре јело.
- Када скидате загрејане чиније, које улазе у комплет овог котла, будите опрезни – пазите да се не опечете врућом паром. Користите крпу за прихватање врелих судова.

ПОДЕШАВАЊЕ ВРЕМЕНА КУВАЊА

- Тајмер омогућује подешавање максималног времена непрекидног кувања - током 60 минут.
- Подесите на тајмеру неопходно време кувања (према препорукама или друго). Гореће светлосни индикатор.
- Ако се користи наставак за грејни елемент, пара се ствара кроз 35 секунди.
- По завршетку подешеног времена кувања, зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котао ће се аутоматски искључити.

ПОДГРЕВАЊЕ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТА

- Подгревајући хлеб, не треба да га прекривате.
- Време подгревања полуфабриката зависи од температуре њиховог замрзавања и чувања.
- Приликом подгревања полуфабриката у чаши за пиринач равномерно разложите продукте и ставите на чашу алуминијску фолију.

ПИРИНАЧ И ПРЕКРУПА

- У зависности од врсте пиринча, он се кува у различитим режимима.
- Ставите пиринач у чашу за кување пиринча и додајте воду у резервоар према препорукама. Затворите поклопац и укључите котао.
- Да би пиринач био мекши, сипајте 1-2 кашике воде више него што препоручује табела, а да добијете тврђи пиринач – сипајте 1-2 кашике воде мање него у табели.
- За неко време после почетка кувања (ово време зависи од врсте пиринча), проверите густину и степен готовости пиринча, истовремено га мешајући.
- У готови пиринач могу да се ставе различити зачини да би изменити његов укус.

Врста пиринча	Количина		Време кувања, (мин.)
	Пиринач	Вода	
СМЕЂИ			
– Обични	½ шоље	1 шоља	42-45
– Парени	1 шоља	1 ½ шоље	45-50

СМЕСА ДУГОГ И КАНАДСКОГ ПИРИНЧА			
– Обични – Брзог кувања	170 g 190 g	1 ½ шоље 1 ¾ шоље	56-58 18-20
БЕЛИ			
– Обични – Дуги	1 шоља 1 шоља	1 ½ шоље 1 2/3 шоље	45-50 50-55

ПОВРЋЕ

- Добро оперите поврће. Удаљите коренчиће, и, ако је потребно, скините кожицу.
- Време спремања зависи од количине, свежине и почетне обраде продуката. Ако је неопходно, време спремања се може изменити.
- Не препоручује се унапред отапати замрзнуто поврће.
- Приликом спремања поврћа у чаши за пиринач потребно је да их прекривате фолијом, да се у чаши не нађе сувишна влага.
- 10-12 минута после почетка кувања неопходно је промешати замрзнуте продукте.

Свеже поврће	Тежина, g / комада.	Приближно време припремања, (мин)
Шпаргла	450	12-14
Махунарке:		
– Зелени/недозрели – Цели или удробљени	225 450	12-14 20-22
Цвекла (исечена)	450	25-28
Брокуле	450	20-22
Прокулица	450	24-26
Бели купус (исечен)	450	16-18
Шаргарепа (исечена у танке комаде)	450	18-20
Карфиол	450	20-22
Кукуруз	3-5 клипа	14-16
Патлиџани	450	16-18
Печурке (целе)	450	10-12
Паприка (цела, без семена)	До 4 комада средње величине	12-13
Кромпир (цели, ружичасти)	До 450 (око 6 малих кртола)	30-32
Спанаћ	225	14-16
Тиквице		
– Жуте или цуџкини (исечени)	50	12-14
Репа (исечена)	450	20-22
Замрзнуто поврће	300	28-50

РИБА И ПЛОДОВИ МОРА

- Време кувања свежих или замрзнутих и размрзнутих плодова мора и рибе стоји у табели. Рибу и плодови мора је неопходно претходно очистити и припремити.
- За кување већине врста рибе и плодова мора није потребно много времена. Препоручује се да их кувате малим порцијама.
- У време кувања шкољке мекушаца, острига и дагња отварају се у различито време, зато их је потребно регуларно проверавати.
- Филе рибе можете да кувате у чаши за пиринач, додавши, ако желите, маслац, маргарин, лимун и различите сосове.
- Измењујте време кувања у складу са рецептом и у зависности од претходне обраде продуката.

Производ	Тежина, g /количина	Приближно време припремања (мин.)
Кревете (у оклопу)		
– Средње – Велике	450 450	10-12 16-18
Риба		
– Цела – Уређена – Филе – Исечена у комаде	225-340 225-340 450 450 (дебљина ~2,5 cm)	10-12 10-12 10-12 16-18

МЕСО

Производ	Тежина, g /количина	Приближно време припремања (мин.)
Говеђе месо		
– Лопатица – Сецкани бифтек – Ћуфтета	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Пилетина		
– Уређена	2-4 комада	24-26
Овчетина		
– Исечена у комаде	450	26-28
Свињетина		
– Исечена у комаде	450	26-28
Виршле	450	14-18
Готове кобасице	450	14-16

ЈАЈА

Производ	Тежина (g) /количина	Приближно време припремања (минуты)
У љусци		
– За меко кувана јаја – За тврдо кувана јаја	1-12 комада 1-12 комада	15-18 19-22
Омлет		
Разбијте у чашу за пиринач 6 јаја и додајте 2 кашике млека, со и бибер према укусу. За 10-12 минут промешајте јаја.		20-22

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Откључите котао од мреже напајања и сачекајте док се потпуно охлади.
- Излијте воду из ладице за кондензат и резервоара за воду.
- Преосталу воду можете излити кроз отвор за пуњење, окренувши котао према доле.
- Оперите поклопац, ладицу и све чиније топлом водом и сапуном (све то можете опрати на горњој полици машине за прање судова), добро исперите и осушите.
- Оперите резервоар топлом сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите.
- Не користите абразионе детерџенте, органске растваваче и агресивне течности.
- Кроз неко време на грејном елементу таложи се каменац, због чега котао ће да се искључује пре него што намирнице буду готове.

- Кроз 7-10 кувања (зависи од тврдоће воде) додајте у резервоар средство које се препоручује за уклањање каменца (доследно пратите упутства назначена на паковању) и напуните га водом до максималног нивоа.
- Током уклањања каменца са грејног елемента не ставите на резервоар чиније за продукте и не затварајте поклопац.
- Укључите котао у мрежу напајања. Подесите на тајмеру 20 минута. Када се котао искључи (у складу са подешеним временом), откључите га од мреже напајања. Пре него што излијете воду, грејни елемент треба да се потпуно охлади. Оперите грејни елемент и резервоар хладном водом и добро обришите.

ЧУВАЊЕ

- Пре чувања убедите се да је уређај искључен из мреже и потпуно се охладио.
- Урадите све захтеве раздела ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ.
- Чувајте уређај на сувом хладном месту.

EST KASUTAMISJUHEND

Tere! Õnnitleme Teid multifunktsionaalse seadme ostu puhul, mis lubab töödelda, transportida ja säilitada toiduaineid.
Aurukeetja Scarlett annab Teile suurepärase võimaluse lihtsalt ja kiiresti valmistada roogasid, nii et säiliks nende toiduväärtus.
Materjali unikaalsed omadused lubavad kasutada aurukeetja reservuaare toidu säilitamiseks külmkapis ja mikrolaineahjus soojendamiseks.
Lisaks sellele tänu eemaldatavale alusele, mis sulgeb põhjas olevad augud, ja spetsiaalsetele transportimiseks mõeldud sangadele on aurukeetja reservuaare mugav kasutada toidu transportimisel.

OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalset kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Ärge kasutage vigastatud elektrijuhtme või pistikuga, samuti maha kukkunud või muul moel vigastada saanud seadet. Vea kõrvaldamiseks pöörduge autoriseeritud teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinate lähedale ja riiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid elektri- või gaasipliidile.
- Teisaldage kuuma vee või toiduga anum maksimaalse ettevaatusega.
- Olge ettevaatlik töötava auruti kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi. Laske kaane peale kogunenud kondensveel voolata anumasse tagasi.
- Ärge kandke anumates toiduaineid kaaluga üle 4,5 kilo.

ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

- Eemaldage seadmelt kõik etiketid.
- Enne esmakordset kasutamist peske hoolikalt kõik anumad ja eemaldatavad osad sooja seebiveega, loputage ja pühkige üle kuiva riidega.
- Pühkige veereservuaar seestpoolt niiske lapiga.

„KIIRAURU" – FUNKTSIOON (JOONIS 1)

- Asetage otsik küttekehale piluga allapoole, aur moodustub juba 35 sekundit pärast sisselülitamist.

KASUTAMINE (JOONIS 2)

- Asetage auruti kindlale horisontaalsele pinnale.
- Täitke reservuaar ainult puhta veega; ärge kasutage muid vedelikke ja toidulisandeid. Reservuaaril on olemas maksimaalse ja minimaalse veetaseme tähised: veetase peab jääma nende vahele.
- Asetage alus kondensvee kogumiseks ja auruanumad auruti alusele.
- Kinnitage aurukeetja anumad ja kaas spetsiaalsete fiksaatorite abil.

TÄHELEPANU: Ärge laske veel langeda alla minimaalse taseme.

- Alati pange pikemat valmistamisaega vajavad toiduained (nt. suuremad või muud) alumisse auruanumasse.
- Kui valmistamise ajal selgub et vett on alla normi võib seda lisada vee lisamise ava kaudu auruti anumat maha võtmata.

RIISIKEETMISANUM

- Pange riis või teised toiduained riisikeetmisanumasse, lisage vett, kastet või muu. Sulgege kaas. Ühendage auruti vooluvõrku. Keerake taimer ajale roa valmistamiseks. Valmimisel kõlab helisignaal, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja. Eemaldage seade vooluvõrgust ja eemaldage ettevaatlikult auruanumad.
- Auru köögi retseptides on märgitud ligikaudne valmistamisaeg, mis sõltub toidu kogusest, mahust ja soovitud valmimisastmest ning isiklikust maitsest.
- Kolme auruanuma kasutamisel on võimalik valmistada üheaegselt erinevad road. Kuid, tuleb meeles pidada, et valmistatavad toiduained peavad olema kokkusobivad ning ühtima lõhna järgi, sest nende mahl ja rasv segunevad ja võivad rikkuda toidu.
- Komplektis asuvate anumate mahatõstmisel olge ettevaatlik, ärge põletage end kuuma auruga. Kasutage pajakindaid.

VALMISTAMISAJA PAIGALDAMINE

- Taimer võimaldab paigaldada maksimaalse pideva tööaja 60 minutites.
- Paigaldage taimeril vastav valmistamisaeg(soovituslik või teie kogemustel põhinev). Märgutuli süttib.
- Kasutades soojuselemendi otsikut, 35 sek pärast aruti sisselülitamist tekib aur.
- Valmimisel kõlab helisignaal, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja.

LEIVA JA POOLFABRIKAATIDE SOOJENDAMINE

- Soojendamisel ärge leiba millegagi katke.
- Poolfabrikaatide soojendamise aeg sõltub nende külmutamise ja säilitamise temperatuurist.
- Poolfabrikaatide soojendamisel paigutage nad riisikeetmisanumas ühtlaselt ja katke anum alumiiniumfooliumiga.

RIIS JA TANGUD

- Valmistamise režiimi tuleb valida olenevalt riisi sordist.
- Riisikeetmisanumasse paigutage riis, lisage anumasse vett toetudes nendele soovitustele. Sulgege kaan ja lülitage auruti tööle.
- Selleks, et riis valmiks pehmem, lisage vett 1-2 spl rohkem, kui soovite kõvemat riisi, lisage vett 1-2 spl vähem kui soovitatud tabelis.
- Mõne aja möödudes (sõltuvalt riisisordist), kontrollige tihedust ja valmidusastet, smas segades.
- Valmis riisile võib lisata erinevaid maitseaineid riisi maitsestamiseks.

Riisi sort	Kogus		Valmistamisaeg, (min.)
	Riis	Vesi	
PRUUN			
– Tavaline	½ tassi	1 tass	42-45
– Läbiaurutatud	1 tass	1 ½ tassi	45-50
PIKATERALISE JA KANADA RIISI SEGU			
– Tavaline	170 g	1 ½ tassi	56-58
– Kiirvalmistamine	190 g	1 ¾ tassi	18-20
VALGE			
– Tavaline	1 tass	1 ½ tassi	45-50
– Pikateraline	1 tass	1 2/3 tassi	50-55

JUURVILJAD

- Peske hoolikalt juurviljad. Eemaldage juured ja vajadusel koorige.
- Valmistamisaeg oleneb toiduainete kogusest, värskusest ja eelnevast töötlemisest. Vajadusel võib valmistamisaega muuta.
- Juurvilja ei soovitata eelnevalt sulatada.
- Riisikeetmisanumas juurviljade valmistamisel peab neid katma fooliumiga, et vältida üleliigset niiskust.
- 10-12 min möödumisel külmutatud toiduaineid tuleb segada.

Värsked juurviljad	Kaal, g / tk.	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Spargel	450	12-14
Kaunviljalised:		
– Rohelised/vahaküps	225	12-14
– Terviklikud või tükeldatud	450	20-22
Punapeet (tükeldatud)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Brüsseli kapsas	450	24-26
Valge peakapsas (tükeldatud)	450	16-18
Porgand (peenestatud)	450	18-20
Lillkapsas	450	20-22
Mais	3-5 tõlvikut	14-16
Baklažaanid	450	16-18
Seened (terviklikud)	450	10-12
Paprika (terviklik, seemneteta)	Kuni 4 tk, keskmist suurust	12-13
Kartul (terviklik, roosa)	Kuni 450 (ligikaudu 6 väikest mugulat)	30-32
Spinat	225	14-16
Kabatšokk:		
- Kollane või или Tsukkini (tükeldatud)	50	12-14
Naeris (tükeldatud)	450	20-22
Külmutatud juurviljad	300	28-50

KALA JA MEREANNID

- Värskete või külmutatud ja ülessulatatud saaduste valmistamisajad on näidatud tabelis. Kala ja mereannid tuleb eelnevalt puhastada ja ette valmistada.
- Erinevat liiki kala ja mereandide valmistamine nõuab vähest aega. Soovitavalt valmistada väiksemate portsjonite kaupa.
- Vähiliste, austrite ja merikarpide valmistamisel tuleb neid aegajalt kontrollida, sest nad avanevad erineval ajal.
- Kalafileed võib valmistada riisikeetmisanumas lisades õli, margariini, sidrunit ja erinevaid kastmeid või ilma nendeta.
- Korrigeerige valmistamisaega vastavalt retseptile ja sõltuvalt ainete eelnevast töötlemisest.

Toiduaine	Kaal, g /kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Krevetid kilbiga		
– Keskmised	450	10-12
– Suured	450	16-18
Kala		
– Terviklik	225-340	10-12
– Töödeldud	225-340	10-12
– Filee	450	10-12
– Tükeldatud	450 (~2,5 cm paksusega)	16-18

LIHA

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Loomaliha		
– Abaluu	450	28-30
– Raiutud biifsteek	450	16-18
– Hakklihapallid	450	22-24
Kana		
– Töödeldud	2-4 tk	24-26
Lambaliha		
– Tükeldatud	450	26-28
Sealiha		
– Tükeldatud	450	26-28
Viinerid	450	14-18
Vorst	450	14-16

MUNAD

Toiduaine	Kaal (g)/kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Muna koores		
– Poolpehme muna keetmiseks	1-12 tk	15-18
– Muna kõvaks keetmiseks	1-12 tk	19-22
Omlett		
Lööge kaussi lahti kuus muna ja lisage 2 spl piima, soola ja pipart maitse järgi. 10-12 min pärast segage mune.		20-22

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Eemaldage auruti vooluvõrgust ja laske sellel täielikult maha jahtuda.
- Valage vesi veereservuaarist ja kondensvee kogumiseks aluselt.
- Vee ülejäägid võib välja valada vee sissevooluava kaudu, pöörates auruti ümber.

- Peske kaas, kondensvee kogumiseks alus ja kõik anumad sooja seebiveega (võib panna nõudepesumasinasse ülemisesse korvi), loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Peske reservuaar sooja seebiveega, loputage hoolikalt ja pühkige üle kuiva riidega.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega organilisi lahusteid.
- Mõne aja möödudes võib tekkida soojuselemendile katlakivi. Seoses sellega hakkab auruti välja lülituma varem kui toit jõuab valmida.
- Pärast 7-10 keetmist (sõltuvalt vee karedusest) lisage reservuaari soovitatud vahendit katlakivi eemaldamiseks(jälgige täpselt instruktsiooni pakendil) ja täitke veega maksimaalse tasemeni.
- Kütteelemendi pealt katlakivi eemaldamisel ärge asetage anumad reservuaari peale ja ärge katke seda kaanega.
- Lülitage auruti vooluvõrku. Paigaldage taimer umbes 20 min. Peale auruti väljalülitamist (taimeri järgi) lülitage see vooluvõrgust välja.Enne vee äravalamist lubage soojenduselemendil täielikult maha jahtuda. Peske soojenduselement ja reservuaari mitu korda külma veega ja kuivatage.

HOIDMINE

- Enne hoiule panekut veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja on täielikult maha jahtunud.
- Täitke nõudmised PUHASTUS JA HOOLDUS.
- Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Labdien! Apsveicam Jūs ar daudzfunkcionālas ierīces pārtikas apstrādei, transportēšanai un glabāšanai iegādi.
Scarlett tvaicējamais katls piedāvā Jums lielisku iespēju viegli un ātri pagatavot jebkuru ēdienu, saglabājot produktu barības vērtību.
Materiāla unikālās īpašības ļauj izmantot tvaicējamā katla traukus produktu glabāšanai ledusskapī un uzsildīšanai mikroviļņu krāsnī.
Turklāt, tvaicējamā katla traukus ir ērti izmantot produktu transportēšanai, pateicoties noņemamam paliktnim, kurš aizver atveres apakšā, un speciāliem rokturiem trauka pārnēsāšanai.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā un saglabājiet to kā izziņas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskais raksturojums uzlīmē atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves nolūkos, atbilstoši dotajai ekspluatācijas instrukcijai. Izstrādājums nav paredzēts rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Negremdējiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu, pēc nokrišanas vai citiem bojājumiem. Ierīces pārbaudei un remontam griezties tuvākajā Servisa centrā.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads neskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atslēdzot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis vada.
- Ierīcei jābūt stabili novietototai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītīm), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neatļaujiet bērniem pastāvīgi izmantot ierīci bez pieaugušo uzraudzības.
- Neskarieties klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas sitiena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatnes komplektā.
- Pirms tvaika katla pieslēgšanas elektrotīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu uz elektriskām vai gāzes plītīm.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdienu ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondesāts, kas sakrājies uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.
- Nenesiet traukos vairāk par 4,5 kg produktu.

SAGATAVOŠANĀS DARBAM

- Noņemiet no ierīces visas etiķetes.
- Pirms pirmreizējās izmantošanas kārtīgi izmazgājiet visas tilpnes un noņemamās daļas ar siltu ūdeni un ziepēm, noslaukiet pilnībā sausu.
- Izslaukiet ūdens rezervuāru no iekšpuses ar mitru drānu.

FUNKCIJA "'ĀTRAIS TVAIKS" (ZĪM. 1)

- Ja uz sildīšanas elementiem uzstādīsiet uzgali ar izgriezumu uz leju, tvaiks sāks veidoties jau pēc 35 sekundēm pēc tvaika katla ieslēgšanas.

DARBS (ZĪM. 2)

- Uzstādiet tvaika katlu uz stabilas, horizontālas virsmas.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni; nepieļaujiet citu šķidrumu un ēdienu piedevu izmantošanu. Rezervuāram ir atzīmes maksimālai un minimālai uzpildīšanai: ūdens līmenim jābūt vidējam.
- Uzstādiet paliktni kondensāta savākšanai un tvaika tilpnes uz bāzes.
- Sastipriniet tvaika traukus un vāku ar speciālu fiksatoru palīdzību.

UZMANĪBU: Nepieļaujiet, lai ūdens līmenis rezervuārā būtu zemāks par minimālo.

- Produktus, kuri gatavojas ilgāk (piemēram, samērā lieli u.c.) vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.
- Ja gatavošanas laikā ūdens ir zem normas, to var ieliet caur iepieldīšanas atvērumu, nenoņemot tvaika tilpnes.

BĻODA RĪSIEM

- Bļodā priekš rīsiem ievietojiet rīsus vai citus produktus, pievienojiet ūdeni, mērci vai citu. Aiztaisiet vāciņu. Pieslēdziet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiet uz taimera ēdiena gatavošanas laiku. Pēc laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzisīs un tvaika katls automātiski izslēgsies. Atslēdziet ierīci no elektrotīkla un uzmanīgi noņemiet tvaika tilpnes.
- Tvaika virtuves receptēs norādīts aptuvenais pagatavošanas laiks, kas atkarīgs no produktu daudzuma, izmēriem un vēlamās gatavības pakāpes, kā arī personīgām garšas īpašībām.
- Izmantojot trīs tvaika tilpnes iespējams gatavot vairākus ēdienus, tomēr, jāņem vērā, ka produktiem ir jābūt savienojamiem un saskanīgiem pēc smaržām, ņemot vērā, ka sula un tauki gatavošanas laikā sajaucas un var sabojāt ēdienu.
- Noņemot uzsildītās tilpnes, kas ietilpst tvaika katla komplektā, esiet uzmanīgi – neapdedzinieties ar karsto tvaiku. Izmantojiet virtuves cimdus vai aizķeres.

GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Taimeris ļauj uzstādīt maksimālo nepārtrauktas apstrādes laiku 60 minūtes.
- Uzstādiet uz taimera nepieciešamo gatavošanas laiku (rekomendēto vai pēc Jūsu ieskatiem). Iedegsies gaismas indikators.
- Ja izmantosiet sildīšanas elementa uzgali, jau pēc 35 sekundēm no tvaika katla ieslēgšanas brīža veidosies tvaiks.
- Pēc uzdotā laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzisīs un tvaika katls automātiski izslēgsies.

MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

- Sildot maizi neapsedziet to.
- Pusfabrikātu sildīšanas laiks atkarīgs no to sasaldēšanas temperatūras un glabāšanas.
- Sildot pusfabrikātus bļodā priekš rīsiem, vienmērīgi salieciet tos un apsedziet ar alumīnija folliju.

RĪSI UN PUTRAIMI

- Atkarībā no rīsu šķirnes, tos ieteicams gatavot dažādos režīmos.
- Bļodā rīsu gatavošanai ielieciet rīsus un ielejiet ūdeni rezervuārā atbilstoši rekomendācijām. Aiztaisiet vāciņu un ieslēdziet tvaika katlu.

- Lai rīsi būtu mīkstāki pielejiet par 1-2 ēdamkarotēm ūdens vairāk, cietākiem – tikpat mazāk, par rekomendācijā noteikto.
- Pēc neilga laika no gatavošanas sākuma (savs katrai rīsu šķirnei), pārbaudiet rīsu biezumu un gatavības pakāpi, vienlaicīgi apmaisot.
- Gataviem rīsiem var pievienot dažādas garšvielas garšas izmaiņai.

Rīsu veids	Daudzums		Gatavošanas laiks, (min.)
	Rīsi	Ūdens	
BRŪNIE			
– Parastie	½ bļoda	1 bļoda	42-45
– Tvaicētie	1 bļoda	1 ½ bļodas	45-50
GARO UN KANĀDAS RĪSU MAISĪJUMS			
– Parastie	170 g	1 ½ bļodas	56-58
– Ātras pagatvošanas	190 g	1 ¾ bļodas	18-20
BALTIE			
– Parastie	1 bļoda	1 ½ bļodas	45-50
– Garie	1 bļoda	1 2/3 bļodas	50-55

DĀRZEŅI

- Kārtīgi nomazgājiet dārzeņus. Nogrieziet saknes, nepieciešamības gadījumā nomizojiet.
- Gatavošanas turpināšanās atkarīga no produktu daudzuma, svaiguma un iepriekšējas apstrādes. Nepieciešamības gadījumā gatavošanas laiku iespējams mainīt.
- Nav ieteicams iepriekš atsaldēt sasaldētus dārzeņus.
- Dārzeņus gatavošanas laikā bļodā priekš rīsiem nepieciešams apklāt ar folliju, lai izvairītos no lieka mitruma nokļūšanas uz tiem.
- Pēc 10-12 minūtēm no gatavošanas sākuma sasaldētus produktus nepieciešams apmaisīt.

Svaigi dārzeņi	Svars, g / gab.	Aptuvenais gatavošanas laiks, (min)
Sparģelis	450	12-14
Pupiņveidīgie:		
– Zaļi/vaskotas gatavības	225	12-14
– Veseli vai šķelti	450	20-22
Bietes (sagrieztas)	450	25-28
Brokoļi	450	20-22
Briseles kāposti	450	24-26
Kāpostgalviņa (sagriezts)	450	16-18
Burkāni (tikai sagriezti)	450	18-20
Ziedkāposti	450	20-22
Kukurūza	3-5 vālītes	14-16
Baklažāni	450	16-18
Sēnes (veselas)	450	10-12
Paprika (vesela, bez sēklām)	Līdz 4-iem gabaliem vidēja izmēra	12-13
Kartupeļi (veseli, rozā)	Līdz 450 (apmēram, 6 maziņi bumbuļi)	30-32
Spināti	225	14-16
Kabači		
- Dzeltenais vai cukini (sagriezts)	50	12-14
Rācenis (sagriezts strēmelēs)	450	20-22
Saldēti dārzeņi	300	28-50

ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI

- Gatavošanas laiks svaigiem vai sasaldētiem un pilnībā atsaldētiem jūras produktiem un zivīm norādīts tabulā. Zivis un jūras produktus iepriekš ieteicams notīrīt un sagatavot.
- Lielākajai daļai zivju un jūras produktu nav nepieciešams ilgs gatavošanas laiks. Tos ieteicams gatavot nelielās porcijās.
- Gatavošanas laikā molusku, austeru un mīdiju čaulas atveras dažādos laikos, tāpēc periodiski tās pārbaudiet.
- Zivs fileju var gatavot bļodā priekš rīsiem pievienojot sviestu, margarīnu, citronu un dažādas mērces, kā arī bez piedevām.
- Mainiet gatavošanas laiku atbilkstoši receptes prasībām un atkarībā no iepriekšējas produktu apstrādes.

Produkts	Svars, g /skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (min.)
Garneles (bruņās)		
– Vidējas	450	10-12
– Lielas	450	16-18
Zivis		
– Veselas	225-340	10-12
– Tīrītas	225-340	10-12
– Fileja	450	10-12
– Sagriezta gabaliņos	450 (~2,5 cm biezumā)	16-18

GAĻA

Produkti	Svars, g / skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (min.)
Lielopu gaļa		
– Lapstiņa	450	28-30
– Kapāti bifšteki	450	16-18
– Tefteļi	450	22-24
Vistas gaļa		
– Sadalīta	2-4 gabaliņi	24-26
Jēra gaļa		
– Sagriezta gabaliņos	450	26-28
Cūkgaļa		
– Sagriezta gabaliņos	450	26-28
Cīsiņi	450	14-18
Desa	450	14-16

OLAS

Produkts	Svars (g)/skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (minūtes)
Ola čaumalā		
– Mīksti vārītas olas	1-12 gabali	15-18
– Cietivārītas olas	1-12 gabali	19-22
Omlete		
Iesitiet bļodā priekš rīsiem 6 olas un pievienojiet 2 ēdamkarotes piena, sāli un piparus pēc garšas. Pēc 10-12 minūtēm tās apmaisiet.		20-22

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA
- Atslēdziet tvaika katlu no elektroierīces un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Izlejiet ūdeni no paliktņa kondensāta savākšanai un ūdens rezervuāra.
- Ūdens atlikumu var izliet caur uzpildīšanas atvērumiem apgāžot tvaika katlu.
- Nomazgājiet vāciņu, paliktni un visas tilpnes ar siltu ūdeni un ziepēm (atļauts trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā), kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.
- Izmazgājiet rezervuāru ar siltu ūdeni un ziepēm, kārtīgi noskalojiet un noslaukiet pilnībā sausu.
- Nav pieļaujama abrazīvo tīrīšanas līdzekļu, organisku šķaidītāju un agresīvu šķīdumu izmantošana.
- Pēc kāda laika uz sildīšanas elementiem var uzkrāties kaļķakmens, tāpēc tvaika katls atslēgsies ātrāk, pirms produktu gatavošanas beigām.
- Pēc 7-10 tvaicēšanām (atkarībā no ūdens cietības) ielejiet rezervuārā nedaudz līdzekļa kaļķakmens noņemšanai (stingri ievērojiet instrukciju uz iepakojuma) un piepildiet to ar ūdeni līdz maksimālai atzīmei.
- Sildīšanas elementa attīrīšanas laikā no kaļķakmens neuzstādiet uz rezervuāra tilpnes produktiem un neaiztaisiet vāciņu.
- Pieslēdziet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiet taimeri apmēram uz 20 minūtēm. Pēc tvaika katla izslēgšanas (pēc taimera) atslēdziet to no elektrotīkla. Pirms ūdens noliešanas ļaujiet sildīšanas elementam pilnībā atdzist. Vairkas reizes izmazgājiet sildīšanas elementu un rezervuāru ar aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

ABĀŠANA
- Pirms glabāšanas pārliecinaties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisis.
- Izpildiet TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS sadaļas nosacījumus.
- Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.

LT EKSPLUATAVIMO SĄLYGOS

Laba diena! Sveikiname Jus įsigijus daugiafunkcinį prietaisą, skirtą maisto produktams apdoroti, transportuoti ir saugoti.
Scarlett elektrinis šutintuvas suteikia Jums puikią galimybę lengvai ir greitai paruošti bet kurį valgį, išsaugojant produktų maistinę vertę.
Unikalios medžiagos savybės leidžia naudoti šutintuvo rezervuarus produktams saugoti šaldytuve, o taip pat ir pašildyti juos mikrobanginėje krosnelėje.
Be to, nuimamo padėklo, dengiančio angas dugne, ir transportavimo rankenų dėka šutintuvo rezervuarus patogu naudoti transportuojant produktus.

APSAUGOS PRIEMONĖS
- Idėmiai perskaitykite duotąją instrukciją prieš ekspluatojant prietaisą gedimų vengimui naudojant ir išsaugokite ją kaip informacijos šaltinį.
- Prieš patį pirmą įjungimą patikrinkite, ar atitinka techninės gaminio charakteristikos, nurodytos ant lipduko su techninėmis charakteristikomis, elektros tinklo parametrams.
- Neteisingas naudojimas gali sugadinti gaminį, atnešti materialinę žalą arba atnešti žalą vartotojo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniais tikslais. Prietaisas neskirtas pramoniniam naudojimui.
- Jaigu prietaisas nenaudojamas, visada atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Nenuleiskite prietaisą ir laidą į vandenį arba kitus skisčius. Jaigu tai atsitiko, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir, prieš naudojant jį toliau, patikrinkite prietaiso darbo sugebėjimus ir saugumą pas kvalifikuota specialistą.
- Nenaudokite prietaisą su sugadintu maitinimosi laidu ir šakute, po kritimo arba su kitais gedimais. Patikrinimui ir remontui kreipkites į artimiausią serviso centrą.
- Stebėkite kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Atjungiant prietaisą nuo elektros tinklo, imkitės už šakutės, o netempkite už laidą.
- Prietaisas turi stabiliai stovėti ant sauso ligio paviršiaus. Nestatykite jo ant karštų paviršių, o taip pat šalia šilumos šaltinio (pvz., elektros viryklės), užuolaidų ir po pakabinamais lentynais.
- Niekada nepalikite įjungtą prietaisą be priežiuros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusių kontrolės.
- Nelieskite karštų paviršių.
- Elektros srovės nutrenkimo ir fedimų vengimui naudokite tik reikmenis, įeinančius į pristatimo komplektą.
- Prieš garo viryklės pajungimą į elektros tinklą, užpildykite vandeniu vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Neleiskite garo viryklės talpos naudojima ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Judinkite garo viryklę su karštu vandeniu arba maistu itent atsargiai.
- Atidarant dangtį dirbančios garo viryklės, būkite atsargus, kad neapsidegintumėte karštu garu. Duokite galimybę kondenstaui susikaupusiam ant dangčio, nutekėti atgal į talpą.
- Negabenkite talpyklose daugiau už 4,5 kg produktų.

PASIROŠIMAS DARBUI
- Nuimkite nuo prietaiso visas etiketes.
- Prieš pirmąjį naudojimą, kruopščiai išplaukite visas talpas šiltu vandeniu su muilu, kaip reikiant išplaukite ir išdžiovinkite.
- Išvalykite vandens rezervuarą iš vidaus drėgna medžiaga.

FUNKCIJA “GREITAS GARAS” (PIEŠINIS 1)
- Jaigu ant šildančio elemento nustatyti antgalį prapjiuviu į apačią, garas atsiras jau po 35 sekundžių po garo viryklės įjungimo.

DARBAS (PIEŠINIS 2)
- Nustatykite garo viryklę ant ligaus, pastovaus paviršiaus.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skisčių arba maisto papildų. Rezervuare yra žymės maksimalaus ir minimalaus pripildimo: vandens lygis turi būti tarp jų.
- Nustatykite padugnę kondensato surinkimui ir garo talpas ant bazės.
- Įtvirtinkite garų talpyklas ir dangtį specialiais fiksatoriais.

DĖMESIO: Neleiskite, kad vanduo nusileistu žemiau minimalaus lygio.
- Visada dėkite produktus, kurie ilgiau ruošiami (pvz., didesnius arba kitus), į apatinęgaro talpą.
- Jaigu ruošiant pasirodė, kad vandens mažiau normos, ją galima pripilti per skylę pripilimui, nenuimant garo talpas.

PUODAS RYŽIAMS
- Į puodą ryžiams įdėkite ryžius arba kitus produktus, pripilkite vandens, padažą, arba kitą. Uždarikite dangtį. Pajunkite garo viryklę prie elektros tinklo. Nustatykite ant atbulinio laikmačio patiekalo paroruošimo laiką. Jam pasibaigus išgirsite garso signalą, šviesos indikatorius užgęs, ir garo viryklė automatiškai atsijungs. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir atsargiai nuimkite garo talpas.
- Garo virtuvės receptuose nurodytas apitiksliai paruošimo laikas , kuris priklauso nuo kiekio, didžių ir norimo laipsnio produktų paruošimo, o taip pat asmeninių skonių.
- Naudojant tris talpas galima vienu metu ruošti skirtingus patiekalus, tačiau, reikiai turėti omenyje, kad ruošiami produktai turi būti suderinami ir derintis kvapu, nes siltys ir riebalai iš jų susimaišis ir gali sugadinti patiekalą.
- Nuimant įkaitusias talpas, įeinančias į garo viryklės komplektą, būkite atsargūs – neapsideginkite karštu garu. Naudokite virtuvės pirštines.

PARUOŠIMO LAIKO NUSTATYMAS
- Atbulinis laikmatis leidžia nustatyti maksimalų nenutrukstančio darbo laiko apdirbimą 60 minučių.
- Nustatykite ant atbulinio laikmačio reikiamą laiką (rekomenduotą, arba Jūsų remdamiesi savo patitrtimi). Užsidegs šviesos indikatorius.
- Jaigu naudoti šildančio elemento antgalį, tai garas atsiras jau po 35 sekundžių po garo viryklės įjungimo.
- Po to kai asibaigs skirtas paruošimui laikas Jūs išgirsite garso signalą, šviesos indikatorius užgęs, ir garo viryklė automatoiškai išsijungs.

DUONOS IR PUSFABRIKAČIŲ PAŠILDYMAS
- Šildant duoną niekuo neuždenkite.

- Pusfabrikačių pašyldimo laikas priklauso nuo užšaldymo temperatūros ir saugojimo.
- Pusfabrikačių pašyldimo metu taurėje ryžiams tolygiai padėkite juos ir uždenkite taurę aliuminine folija.

RYŽIAI IR KRUOPOS

- Priklausant nuo ryžių rūšies, jį reikia ruošti skirtinguose režimuose.
- Į puodą ryžių paruošimui padėkite ryžius ir pripilkite vandens pagal rekomendacijas. Uždarykite dangtį ir įjunkite garo viryklę.
- Tam kad ryžiai būtų minkštesni, pripilkite vandens ant 1-2 stalo šaukštelių daugiau, o kietesniam – tiek pat mažiau, negu rekomenduojama lentelėje.
- Po kai kurio laiko nuo paruošimo pradžios (savo kiekvienai ryžių rūšiai), patikrinkite tirštumą ir paruošimo laipsnį, tuo pačiu metu maišant.
- Paruoštiems ryžiams galima pridėti prieskonių jo skonio pakeitimui.

Ryžių rųšis	Kiekis		Paruošimo laikas, (min)
	Ryžiai	Vanduo	
RUDAS			
– Įprastas	½ puodo	1 puodas	42-45
– Pravirtas	1 puodas	1 ½ puodo	45-50
ILGŲ IR KANADIŠKŲ RYŽIŲ SUMAIŠYMAS			
– Įprastas	170 g	1 ½ puodo	56-58
– Greitas paruošimas	190 g	1 ¾ puodo	18-20
BALTAS			
– Įprastas	1 puodas	1 ½ puodo	45-50
– Ilgas	1 puodas	1 2/3 puodo	50-55

DARŽOVĖS

- Kruopščiai išplaukite daržoves. Pašalinkite šakneles, ir, jei prireiks, nuimkite žievelę.
- Paruošimo pratęsimas priklauso nuo kiekio, šviežumo ir išankstinio apdirbimo. Jei reikia paruošimo laiką galima keisti.
- Nerekuomenduojama iš anksto atšaldyti užšaldytas daržoves.
- Ruošiant daržoves puode ryžiams, jas reikia uždengti folija, tam kad nukreipti nereikalingo drėgnumo pataikymą.
- Praėjus 10-12 minučių po paruošimo pradžios užšaldytus produktus reikia sumaišyti.

Šviežios daržovės	Svoris, g/vnt.	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Šparagai	450	12-14
Ankštiniai:		
– Žali/vaško brandumo	225	12-14
– Pilni arba smulkinti	450	20-22
Burokai (nepjaustyti)	450	25-28
Brokoliai	450	20-22
Briuseliniai kopūstai	450	24-26
Baltos kopūstos (nepjaustitos)	450	16-18
Morkos (plonai supjaustytos)	450	18-20
Spalvotos kopūstos	450	20-22
Kukurūzai	3-5 šeivos	14-16
Baklažanai	450	16-18
Grybai (pilni)	450	10-12
Pipiras (pilnas, be sėklų)	Iki 4-x vnt. Vidutinio dydžio	12-13
Bulvės (pilnas, rausvas)	Iki 450 (maždaug, 6 mažos klumbos)	30-32
Špinatas	225	14-16
Aguročiai		
- Geltoni arba cukini (nepjaustyti)	50	12-14
Ropė (supjaustyta reikelėmis)	450	20-22
Užšaldytos daržovės	300	28-50

ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Paruošimo laikas šviežių arba užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių ir žuvies nurodyta lentelėje. Žuvį ir Jūros gerybes iš pradžių reikia išvalyti ir paruošti.
- Paruošimui daugumos žuvies rūšies ir jūros gėrybių reikiai ne daug laiko. Rekomenduojama ruošti juos nedideliomis porcijomis.
- Ruošiant moliusko kiaukutą, austrės ir midijų atsidaro skirtingu metu, todėl kartais tikrinkite jas.
- Žuvies filė galima ruošti puode ryžiams kaip pridedant sviestą, margariną, citrinos ir skirtingu padažu, taip ir be jų.
- Koreguokite paruošimo laiką priklausant nuo recepto reikalavimų ir priklausant nuo išankstinio produkto apdirbimo.

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Krevetės (šarvuose)		
– Vidutinės	450	10-12
– Didelės	450	16-18
Žuvis		
– Pilna	225-340	10-12
– Išskirstyta	225-340	10-12
– Filė	450	10-12
– Išpjaustyta gabaliukais	450 (~2,5 cm storio)	16-18

MĖSA

Produkras	Svoris, g/kiekis	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Jautiena		
– Mentėka	450	28-30
– Kirstas bifšteksas	450	16-18
– Mėsos kukuliai	450	22-24
Višt̆os		
– Išskirstytos	2-4 кусочка	24-26
Aviena		
– Pjaustyta gabaliukais	450	26-28
Kiauliena		
– Pjaustyta gabaliukais	450	26-28
Dešrelės	450	14-18
Paruoštos dešros	450	14-16

KIAUŠINIAI

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslus paruošimo laikas, (min).
Lukšte		
– Minkštam virimui	1-12 vnt.	15-18

– Kietam virimui	1-12 vnt.	19-22
Omletas		
Išskaidykite į puodą ryžiams 6 kiaušinius ir įpilkite 2 valgomuosius šaukštus pieno, druską ir pipirus pagal skonį. Po 10-12 minučių sumaišykite kiaušinius.		20-22

VALYMAS IR PRIEŽIURA

- Atjunkite garo viryklę nuo elektros tinklo ir duokite jai pilnai atvėsti.
- Išpilkite vandenį nuo padugnės kondensato surinkimui ir vandens rezervuaro.
- Vandens likučius galima išpilti per įpylimo skylę, apvertus garo viryklę.
- Išplaukite dangtį, padugnę ir visas talpas šiltu vandeniu su muilu (galima ant viršutinio lentynos indų ploviklių mašinoje), kruopščiai nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Išplaukite rezervuarą šiltu vandeniu su muilu kruopščiai nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Neleidžiama naudoti abrazivinių valymo priemonių, organinių tirpiklių ir agresyvių skisčių.
- Po kurio laiko ant šildančio elemento gali atsirasti nuoviros, dėl ko garo viryklė atsijungs anksčiau, negu produktai spės pasiruošti.
- Po 7-10 virimų (priklausant nuo vandens) įpilkite į rezervuarą rekomenduojamą priemonę nuovirų pašalinimui (tiksliai atlikite nurodymus ant pakuotės) ir pripilkite vandens iki maksimalaus lygio.
- Valant šildantį elementą nuo nuovirų nedėstykite ant rezervuaro talpų produktams ir neuždenkite jo dangčiu.
- Pajunkite garo viryklę prie elektros tinklo. Nustatykite atbulinį laikmatį maždaug ant 20 minučių. Po garo viryklės atsijungimo (pagal atbulinį laikmatį) atjunkite ją nuo elektros tinklo. Prieš vandens išpylimą duokite šildančiam elementui pilnai atvėsti. Keletą kartų išplaukite šildantį elementą ir rezervuarą šaltu vandeniu ir sausai išvalykite.

SAUGOJIMAS

- Prieš saugojimą įsitikinkite, kad prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo ir pilnai atvėso.
- Atlikite reikalavimus VALYMAS ir PRIEŽIURA skyrių.
- Saugokite prietaisą sausoje vėsioje vietoje.

H HASZNALATI UTASÍTÁS

Üdvözöljük! Gratulálunk, hogy többfunkciós, élelmiszerek tárolására, szállítására, feldolgozására kifejlesztett készüléket vásárolt.
A Scarlett gőzfőző lehetőséget nyújt könnyen és gyorsan bármilyen ételt készíteni, megőrizve az élelmiszerek tápértékét.
Az egyedi anyag lehetővé teszi használni a gőzfőző tartályait élelmiszerek tárolására hűtőszekrényben, és azok melegítését mikrohullámos sütőben.
Ezen kívül, a gőzfőző tartályai könnyen használhatók élelmiszerek szállítására az alátétnek köszönhetően, amely befedi az alján található lyukakat, és a tartályok szállítására tervezett speciális fogantyúknak köszönhetően.

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetéket vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütődést szenvedett, vagy más milyen képen károsodva volt. Forduljon a közeli szakszervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villanysütő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyereknek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Mielőtt bekapcsolná a gőzfőzőt, töltse meg vízzel a víztartályt, különben károsodhat a készülék.
- A gőzfőző tartályait villany,- gáztűzhelyen használni tilos!
- Nagyon óvatosan mozdítsa a forró vízzel, illetve étellel megtöltött gőzfőzőt.
- A működő gőzfőző fedele felnyitása közben legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz égési sérülést okozhat. Engedje a fedőn összegyűlt kondenzvíznek lefolyni vissza a tartályba.
- Ne szállítson a tartályokban 4,5 kg élelmiszernél többet.

ELŐKÉSZÍTÉS

- Vegye le a készülékről az összes címkét.
- Első használat előtt alaposan mossa meg szappanos vízben a készülék összes tartályát és levehető részét, miután törölje szárazra őket.
- Nedves törlőkendővel törölje meg a víztartály belső részét.

“GYORS GŐZ” FUNKCIÓ (1 ÁBRA)

- Ha a tartozékot réssel lefele helyezni a melegítő elemre, akkor a gőzképződés már 35 másodperc múlva elkezdődik.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS (2 ÁBRA)

- Stabilan állítsa fel a gőzfőzőt vízszintes felületre.
- Csak tisztavizet öntsön a tartályba; egyéb folyadék, tápszer használata tilos! A tartályban jelzők találhatók, melyek mutassák a minimális és maximális feltöltési szintet: a vízszintnek közöttük kell lennie.
- Helyezze a kondenzvíznek tervezett alátét és a gőztartályokat a tápegységre.
- Rögzítse a gőzfőző tartályait és fedelét speciális rögzítők segítségével.

FIGYELEM: Ne engedje, hogy a tartályban lévő vízszint a minimális jelző alá ereszkedjen.

- Az alsó gőztartályba mindig a hosszabb elkészítési időt igénylő élelmiszert rakja (pl., nagyobb méretűeket, stb.).
- Ha elkészítés közben észleli, hogy a vízszint alacsonyabb a normál szintnél – a gőztartályok lecsatolása nélkül, a vízfeltöltő szájon keresztül hozzátöltheti a vizet.

RIZSTÁROLÓ CSÉSZE

- Helyezze a rizsát, egyéb élelmiszert a rizstároló csészébe, adjon hozzá vizet, szószt, stb. Zárja le a fedőt. Csatlakoztassa a gőzfőzőt a hálózathoz. Állítsa be az időmérőn az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfőző automatikusan kikapcsol. Áramtalanítsa a készüléket, és óvatosan vegye le a gőztartályokat.
- A gőzöltetéssel elkészített ételek receptjeiben megtalálhatja az élelmiszerek elkészítéséhez szükséges körülbelüli időmennyiséget, amely az élelmiszer mennyiségétől, méreteitől, valamint egyéni ízléstől függ.
- Három gőztartály használata különböző ételek elkészítését is engedélyezi, de figyelni kell arra, hogy összeférhetőek legyenek az élelmiszerek, és azok illatai, mivel elkészítés közben a lé, illetve zsír keveredni fog, és elronthatja az ételt.
- A készlethez tartozó meleg tartályok lecsatolása közben legyen óvatos, nehogy égési sérülést kapjon a gőztől. Használjon konyhai kesztyűt, vagy lecsatolható fogót.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÁLLÍTÁSA

- Az időmérő engedélyezi a maximális szünet nélküli 60 perces megművelési idő beállítását.
- Állítsa be az időmérőn az elkészítéshez szükséges időmennyiséget (az ajánlottat, vagy saját gyakorlatán alapulót). Kigyúl a jelzőlámpa.
- Ha a melegítő elem tartozékát használja, akkor már a bekapcsolástól számított 35 másodperc múlva gőz fog keletkezni.
- Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfőző automatikusan kikapcsol.

KENYÉR ÉS FÉLKÉSZ ÁRÚ MELEGÍTÉSE

- Melegítve a kenyeret, ne takarja le azt semmivel.
- A félkész árú melegítési ideje az árú fagyasztási fokától és tárolásától függ.
- A rizstároló csészében történő félkész árú melegítésénél egyenletesen rakja ki őket, és takarja le a csészét alufóliával.

RIZS, DARA

- A rizs elkészítése, fajtájától függően, különböző üzemmódban történik.
- Rakja be a rizsát a rizstároló csészébe, és töltsön a tárolóba javasolt vízmennyiséget. Zárja le a fedőt, kapcsolja be a gőzfőzőt.
- Ha puhább rizst szeretne kapni – töltsön 1-2 evőkanállal több vizet, ha keményebbet – ugyan annyival kevesebbet a táblázatban javaslott mennyiségnél.
- A készítés elkezdésétől számított valamennyi idő múlva (az idő a rizs fajtájától függ), keverés közben ellenőrizze a sűrűsödést, és a rizs fövési fokát.
- Az elkészült rizshez különböző ízesítőket is adhat.

Rizsfajta	Mennyiség		Elkészítési idő, (perc)
	Rizs	Víz	
BARNA			
– Szokásos	½ csésze	1 csésze	42-45
– Párolt	1 csésze	1 ½ csésze	45-50
HOSSZÚSZEMŰ ÉS KANADAI RIZS KEVERÉKE			
– Szokásos	170 g	1 ½ csésze	56-58
– Gyors elkészítésű	190 g	1 ¾ csésze	18-20
FEHÉR			
– Szokásos	1 csésze	1 ½ csésze	45-50
– Hosszúszemű	1 csésze	1 2/3 csésze	50-55

ZÖLDSÉGEK

- Alaposan mossa meg a zöldségeket. Távolítsa el a gyökereket, és szükség esetén a héját.
- Az elkészítési idő az élelmiszer mennyiségétől, frissességétől, és előzetes megművelésétől függ. Szükség esetén változtathassa az elkészítésük idejét.
- Nem ajánlatos előzőleg kifagyasztani a fagyasztott zöldségeket.
- A rizstároló csészében történő zöldségek elkészítése esetén, ajánlatos letakarni a csészét alufóliával, ami gátolja a felesleges nedv bekerülését.
- Az elkészítés elkezdésétől számított 10-12 perc múlva a fagyasztott zöldségeket meg kell kavarni.

Friss zöldségek	Tömeg, g / db.	Kb. elkészítési idő, (perc)
Spárga	450	12-14
Babfélék:		
– Zöld/viaszérésű	225	12-14
– Egészek vagy zúzottak	450	20-22
Cékla (vágott)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Brüsszeli káposzta	450	24-26
Fehér káposzta (vágott)	450	16-18
Sárgarépa (vékonyra vágott)	450	18-20
Karfiol	450	20-22
Kukorica	3-5 cső	14-16
Padlizsán	450	16-18
Gomba (egész)	450	10-12
Paprika (egész, kimagozott)	4 közepes méretű darabig	12-13
Burgonya (egész, rózsaszín)	450-ig (kb. 6 kisdarab)	30-32
Spenót	225	14-16
Spárgatök		
- Sárga vagy Cukkíni (vágott)	50	12-14
Répa (cikkekre vágott)	450	20-22
Fagyasztott zöldség	300	28-50

HAL ÉS TENGERI TERMÉK

- A friss, fagyasztott és teljesen kifagyasztott tengeri termék és hal elkészítésének idejét a táblázat tartalmazza. A halat, ill. tengeri terméket előzőleg meg kell pucolni, és előkészíteni.
- A halak és tengeri termékek nagy részének elkészítéséhez nem szükséges sok idő. Kis adagok készítése javaslott.
- Készítés közben a puhatestűek, osztrigák, feketekagylók kagylói különböző időben nyílnak ki, ezért időközönként ellenőrizze azokat.
- A halfilét a rizstároló csészében is készítheti, mind vajjal, citrommal, különféle szósszal, mind a nélkül.
- Változtassa az elkészítési időt a recept követelményeinek, illetve a termék előzetes megművelésének megfelelően.

Termék	Tömeg, g /mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Garnéla (páncélos)		
– Közepes	450	10-12
– Nagy	450	16-18
Hal		
– Egész	225-340	10-12
– Szétszedett	225-340	10-12
– Filé	450	10-12
– Darabokra vágott	450 (~2,5 cm széles)	16-18

HÚS

Termék	Tömeg, g / mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Marhahús		
– Lapocka	450	28-30
– Vágott bélszín	450	16-18
– Húsgombóc	450	22-24
Baromfi		
– Szétszedett	2-4 darab	24-26
Bárányhús		

– Darabokra vágott	450	26-28
Sertéshús		
– Darabokra vágott	450	26-28
Virsli	450	14-18
Kész kolbász	450	14-16

TOJÁS

Termék	Tömeg(g)/mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Héjával		
– Lágy – Kemény	1-12 db 1-12 db	15-18 19-22
Omlett		
Törjön fel a rizstároló csészébe 6 tojást, adjon hozzá 2 evőkanál tejet, sót, borsot ízlés szerint. 10-12 perc múlva kavarja meg a tojást.		20-22

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a gőzfőzőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- A vízfelesleget kiöntheti a vízfeltöltő résen keresztül, felfordítva a gőzfőzőt.
- Mossa meg a fedőt, alátétet, az összes tartályt meleg szappanos vízzel (moshassa a mosogatógép felső polcán), alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Mossa meg a tartályt meleg szappanos vízzel, alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Súrolószer, szerves oldószer, agresszív folyadék használata tilos!
- Valamennyi idő múlva a melegítő elemen vízkövesedés képződhet, ezért a gőzfőző hamarabb fog kikapcsolni, mint az élelmiszer elkészül.
- 7-10 főzés után (a víz keménységétől függ), öntsön a víztartályba javaslott vízkövesedés gátló tisztítószert (tartsa be a dobozon leírt utasításokat), és töltse meg vízzel a maximális jelzésig.
- A melegítő elem tisztítása közben ne helyezzen a víztartályra élelmiszertartályt, és ne fedje le fedővel.
- Csatlakoztassa a gőzfőzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be az időmérőt kb. 20 percre. A gőzfőző kikapcsolása után (az időmérő szerint) áramtalanítsa a készüléket. Vízleöntés előtt a melegítő elemet hagyja teljesen lehűlni. Néhányszor mossa meg a melegítő elemet és a víztartályt hideg vízzel, törölje szárazra őket.

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg, hogy a készülék áramtalanítva van, és teljesen lehűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész követelményeit.
- Száraz hűvös helyen tárolja a készüléket.

KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

Сәлеметсіз бе! Азық-түлік өндеуге, тасымалдауға және сақтауға арналған көп мақсатты құрылғыны сатып алуыңызбен Сізді құттықтаймыз.

Scarlett бу пісіргіші Сізге азық-түліктің нәрлілігін сақтай отырып, кез келген тағамды тез әрі оңай дайындауға тамаша мүмкіндік береді.

Материалдың бірегей сипаттары бу пісіргіштің сауыттарын тоңазытқышта азық-түлікті сақтау үшін және қысқатолқынды пеште тамақ жылыту үшін пайдалануға мүмкіндік береді.

Сонымен қатар бу пісіргіштің сауыттарының түбіндегі саңылауларды жауып тұратын алмалы науасы және оларды таситын арнайы тұтқалары болғандықтан, сауыттар азық-түлікті тасымалдау үшін қолдануға ыңғайлы.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаңыздар.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдану бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін, заттық зиян келтіруі және пайдаланушы денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстіде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріңе жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға құралды ересек адамдардың бақылауынсыз қолдануға рұқсат етпеңіз.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын электрлік немесе газды плиткада қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бумға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақпақта жиналған конденсантқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.
- Сауыттарда 4,5 кг-нан артық азық-түлікті тасымаңыз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Құралдан барлық этикеткаларды алып тастаңыз.
- Алғашқы қосудың алдында барлық сиымдар мен алмалы-салмалы бөлімдерді жылы сабын сумен мұқият жуыңыз, ойдағыдай жуыңыз және құрғақ сүртіңіз.
- Суға арналған резервуарды іш жағынан дымқыл матамен сүртіңіз.

"ЖЫЛДАМ БУ" ҚЫЗМЕТІ (СУРЕТ 1)

- Егер жылытқыш элементке саптаманы тілікпен төмен орнатса, булы пісіргішті қосқаннан соң бу 35 секундтан кейін пайда болады.

ЖҰМЫС (СУРЕТ 2)

- Булы пісіргішті тұрақты, горизонтальды үстіге орнатыңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз: басқа сұйықтықтарды және тамақтық қосындыларды қолдану рұқсат етілмейді. Резервуарда барынша көп және ең аз толтырылу таңбалары бар: су деңгейі олардың арасында болуы тиіс.
- Конденсант жинауға арналған тұғырықты және булық сиымдарды негізге орнатыңыз.
- Бу пісіргіштің сауыттарын және қақпағын арнайы бекіткіштердің көмегімен бекітіңіз.

НАЗАР: Резервуардағы су ең аз деңгейден төмен түсуіне жол бермеңіз.

- Ұзағырақ әзірленетін өнімдерді (мысалы, ең ірілерін немесе т.б.) әрқашан төменгі булы сиымына қойыңыз.
- Егер даярлау уақытына су нормадан аз болса, оны булық сиымдарды алмай толтыруға арналған тесік арқылы құюға болады.

КҮРІШКЕ АРНАЛҒАН ПИАЛА

- Күрішке арналған тостағанға күріш немесе басқа өнімдерді толтырыңыз, су, тұздықты не т.б. қосыңыз. Қақпақты жабыңыз. Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерге тағамның даярлау уақытын тапсырыңыз. Ол өткеннен кейін дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады және булы пісіргіш автоматты өшіріледі. құралды электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және булық сиымдарды ұқыппен алыңыз.
- Булы асханалардың рецептерінде өнімдердің мөлшеріне, шамасына және тілеген даярлық дәрежесіне, сонымен қатар жеке талғамға тәуелді шамалау даярлық уақыты көрсетілген.
- Үш булық сиымдарды қолданып, бір уақытта әртүрлі тағамдар даярлауға болады, бірақ, даярланатын өнімдер исімен үйлесімді және тіркесімді болуы қажеттігін ескеру тиіст, себебі олардың шырындары және майы араласып тағамдарды бүлдіруі мүмкін.
- Булы пісіргіштің жинағына кіретін қыздырылған сиымдарды шешкенде, сақ болыңыз – ыстық буға күйіп қалмаңыз. Асханалық қолғаптарды не қысып алғышты қолданыңыз.

ДАЯРЛЫҚ УАҚЫТЫН ҚОЮ

- Таймер толассыз өңдеудің барынша көп уақытын 60 минутын орната алады.
- Таймерге қажетті даярлық уақытын тапсырыңыз (ұсынылған немесе сіздің тәжірибеңізбен). Жарықты индикатор жанады.
- Егер жылытқыш элементтің саптамасын қолданса, қослығаннан кейін 35 секундтан соң бу құрылады.
- Тапсырылған даярлық уақыты өткен соң дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады, және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.

НАНДЫ ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

- Нанды қыздырғанда оны ештеменмен жаппаңыз.
- Жартылай фабрикаттарды қыздыру уақыты олардың мұздату және сақтау температурасына тәуелді болады.
- Жартылай фабрикаттарды күрішке арналған тостағанда қыздырғанда оларды біркелкі жайып қойыңыз және тостағанды алюминийлік фольгамен жабыңыз.

КҮРІШ ЖӘНЕ ЖАРМАЛАР

- Күріштің сортына тиісті оны әртүрлі тәртіптермен даярлау керек.
- Күріш даярлауға арналған тостағанға күрішті салыңыз және ұсыныстарға сәйкес резервуарға су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және булы пісіргішті қосыңыз.
- Күріш көбірек жұмсақ болып шығуы үшін, суды 1-2 ас қасық көбірек құйыңыз, ал қаттылауларына – кестеде ұсынылғаннан сонша азырақ.
- Даярлауды бастағаннан кейін біраз уақыт өте (күріштің әрбір сорты үшін өзінікі), оны бір мезгілде араластыра отырып, күріштің қоюлығы және даярлық дәрежесін тексеріңіз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.

Күріштің түрі	Мөлшері		Даярлау уақыты, (мин.)
	Күріш	Су	
ҚЫЗЫЛ ҚОҢЫР			
– Әдеттегі	½ шыныаяқ	1 шыныаяқ	42-45
– Буланған	1 шыныаяқ	1 ½ шыныаяқ	45-50
ҰЗЫН ЖӘНЕ КАНАДАЛЫҚ КҮРІШІНІҢ ҚОСПАСЫ			
– Әдеттегі	170 г	1 ½ шыныаяқ	56-58
– Жылдам даярлаудың	190 г	1 ¾ шыныаяқ	18-20
АҚ			
– Әдеттегі	1 шыныаяқ	1 ½ шыныаяқ	45-50
– Ұзын	1 шыныаяқ	1 2/3 шыныаяқ	50-55

КӨКӨНІСТЕР

- Көкөністерді мұқият жуыңыз. Түптерін және қажет болса қабықшасын алып тастаңыз.
- Даярлау ұзақтығы азықтардың мөлшеріне, балғындығына және алдын ала өңдеуленгендігіне тиісті болады. Қажеттілік туса даярлау уақытын өзгертуге болады.
- Тоңазытылған көкөністерді алдын ала жібіту ұсынылмайды.
- Көкөністерді күрішке арналған тостағанда даярлағанда, артық ылғал тигізбеу үшін оларды фольгамен жабу қажет.
- Даярлауды бастағаннан кейін 10-12 минут өте тоңазытылған өнімдер араластыру қажет.

Тың көкөністер	Салмағы, г / шт.	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қояншөп	450	12-14
Ірі бұршақтықтар:		
– Шикілері/балауыз жетілгені	225	12-14
– Бүтіндері не ұсақталынғандары	450	20-22
Қызылша (туралған)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссель қырыққабаты	450	24-26
Ақ қауданды қырыққабат (туралған)	450	16-18
Сәбіз (жіңішке туралған)	450	18-20
Түрлі түсті қырыққабат	450	20-22
Жүгері	3-5 собықтар	14-16
Қисыққаралар	450	16-18
Саңырауқұлақтар (бүтіндері)	450	10-12
Бұрыш (бүтін, тұқымдарсыз)	орта көлемді 4 дана	12-13
Картоп (бүтін, қызғылт)	450-ге дейін (шамамен, 6 кішкене түйнектер)	30-32
Шпинат	225	14-16
Кәділер		
- Сарылары немесе Цуккини (туралғандар)	50	12-14
Шалқан (тілімдермен туралған)	450	20-22
Тоңазытылған көкөністер	300	28-50

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

- Тың немесе тоңазытылған және толық жібітілген теңіз өнімдері мен балықтарды даярлау уақыты кестеде көрсетілген. Балықты және теңіз өнімдерін алдын ала тазалау және дайындау керек.
- Балықтар мен теңіз өнімдерін көп түрлерін даярлауға аз ғана уақыт қажет. Оларды кішкене порциялармен даярлау ұсынылады.
- Даярлау кезінде моллюскілердің, устрицалардың және мидияларды қабыршақтары әртүрлі уақытқа ашылады, сондықтан оларды оқтын-оқтын тексеріп тұрыңыз.
- Балықтың сүбе етін күрішке арналған тостағанда май, маргарин, лимон және әртүрлі тұздықтар қосуымен және оларсыз даярлауға болады.
- Даярлау уақытын рецепт талаптарымен сәйкестікте және өнімдердің алдын ала өңделулеріне тиісті дәлдеп түзетіңіз.

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Асшаяндар (сауыттарда)		
– Орталары	450	10-12
– Үлкендері	450	16-18
Балық		
– Бүтін	225-340	10-12
– Өңделген	225-340	10-12
– Сүбе ет	450	10-12
– Кішкене кесектермен туралған	450 (~2,5 см жуандықпен)	16-18

ЕТ

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Сиыр еті		
– Жанбас	450	28-30
– Шабылған бифштекстер	450	16-18
– Тефтельдер	450	22-24
Тауық		
– Өңделгендер	2-4 тілім	24-26
Қой еті		
– Кішкене кесектермен туралған	450	26-28
Шошқа еті		
– Кішкене кесектермен туралған	450	26-28
Сосискалар	450	14-18
Дайын шұжықтар	450	14-16

ЖҰМЫРТҚАЛАР

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қабықта		
– Шала пісіру үшін	1-12 лана	15-18
– Бүтін пісіру үшін	1-12 дана	19-22
Омлет		
Күрішке арналған тостағанға 6 жұмыртқа жарыңыз және дәммен 2 ас қасығымен сүт, тұз және бұрыш қосыңыз. 10-12 минуттан соң жұмыртқаларды араластырыңыз.		20-22

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Булы пісіргішті электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және оған толық суынуға мұрша беріңіз.
- Конденсант жинауға арналған тұғырықтан және суға арналған резервуардан суды төгіңіз.
- Су қалдықтарын булы пісіргішті төнкеріп, толтырылуға арналған тесік арқылы төгуге болады.
- Қақпақты, тұғырықты және барлық сиымдарды сабын мен жылы сумен (ыдыс-аяқ жуатын мәшіңкенің жоғарғы сөресінде болады) жуыңыз, мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Сабынмен сумен жылы резервуарын жуыңыздар, мұқият шайыңыздар және құрғақ сүртіңіздер.
- Қайрақты тазарту құралдарын, органикалық еріткіштерді және агрессивті сұйықтықтарды қолдануға рұқсат етілмейді.
- Біраз уақыттан кейін жылытқыш элементте қаспақ пайда болуы мүмкін, сол себепті өнімдер әзірленіп үлгермей булы пісіргіш ертерек сөнеді.
- 7-10 пісіруден кейін (судың қаттылығына тиісті) резервуарға қаспақ кетіруге арналған құралды қосыңыз (орамадағы нұсқауларды дәл орындаңыз) және оны барынша көп деңгейге дейін сумен толтырыңыз.
- Жылытқыш элементті қаспақтан тазалағанда резервуарға өнімдерге арналған сиымдарды қоймаңыз және оның қақпақпен жаппаңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерді шамамен 20 минутқа орнатыңыз. Булы пісіргішті сөнгеннен кейін (таймермен) оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз. Су төгудің алдында жылытқыш элементке толық суынуға мұрша беріңіз. Жылытқыш элементті және резервуарды бірнеше рет салқын сумен жуыңыз және құрғатып сүртіңіз.

САҚТАУ

- Сақтаудың алдында құралдың электр жүйесінен сөндірілгеніне және толық суынғанына көзі жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімінің талаптарын орындаңыз.
- Құралды құрғақ салқын орында сақтаңыз.

D BEDIENUNGSANLEITUNG

Schöne Grüsse an Sie! Wir gratulieren Ihnen zum Kaus einer Mehrfunktionsanlage für Bearbeitung, Transport und Lagerung von Lebensmitteln. Der Dampfkochtopf Scarlett gewährt Ihnen eine wunderbare Möglichkeit, beliebige Speisen mühelos und schnell zu zubereiten und dabei den Nährwert zu erhalten.

Einzigartige Eigenschaften des Materials gestatten es, die Behälter des Dampfkochtopfes sowohl für die Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank als auch für die Erwärmung im Mikrowellnherd zu nutzen.

Außerdem sind die Behälter des Dampfkochtopfes für den Transport der Lebensmittel bequem dank einem abnehmbaren Untersatz, der die Bodenöffnungen deckt, und den speziellen Griffen fürs Tragen des Behälters.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie zum Nachschlagen auf.
- Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass die technischen Daten des Gerätes, die auf dem Aufkleber angegeben sind, mit den Parametern des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Unkorrekter Gebrauch kann Funktionsstörungen zur Folge haben, einen materiellen Schaden verursachen bzw. Ihre Gesundheit gefährden.
- Das Gerät ist nur für Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht zu Industriezwecken verwendet werden.
- Ziehen Sie den Stecker jedes Mal vor der Reinigung und immer, wenn das Gerät nicht betrieben wird, aus der Steckdose.
- Um sich vor Schädigungen durch Strom zu schützen und Brandgefahr auszuschließen, tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser bzw. andere Flüssigkeiten. Sollte das passieren, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Dose und wenden sich an geschulte Fachleute zur Überprüfung der Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Gerätes.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel bzw. Netzstecker beschädigt sind, wenn der Dampfkochtopf heruntergefallen ist oder andere Beschädigungen aufweist. Zur Fehlersuche und Reparierung wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- Beim Abschalten des Gerätes vom Stromnetz immer am Stecker, niemals an der Leitung ziehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Oberfläche auf. Plazieren Sie es keinesfalls auf heißen Oberflächen sowie in der Nähe von Heizkörpern (z.B. Elektroherden), Gardinen und unter den Hängeregalen.
- Lassen Sie nie das eingeschaltete Gerät unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nie ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Fassen Sie nicht heiße Oberflächen an.
- Um sich vor Schädigungen durch Strom zu schützen und Funktionsstörungen des Gerätes auszuschließen, verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.

- Bevor Sie den Dampkochtopf ans Netz anschließen, füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser ein, andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Verwenden Sie nie die Behälter des Dampfkochtopfes auf Elektro- und Gasherden.
- Tragen Sie den Dampfkochtopf mit heißem Wasser und Essen äußerst vorsichtig über.
- Wenn Sie den Deckel des Dampfkochtopfes öffnen, seien Sie vorsichtig, um sich mit dem Dampf nicht zu verbrennen. Lassen Sie den Kondensat, der sich auf dem Deckel gesammelt hat, ins Gefäß abtropfen.
- Tragen Sie in den Behältern mehr als 4,5 kg Lebensmittel nicht.

VORBEREITUNG

- Entfernen Sie alle Etikette vom Gehäuse des Gerätes.
- Vor der ersten Verwendung waschen Sie alle Behälter und abnehmbaren Teile sorgfältig mit warmem Seifenwasser, reiben sie anschließend sorgfältig trocken.
- Wischen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch ab.

„SCHNELLDAMPF"-FUNKTION (ABB. 1)

- Wenn der Aufsatz mit der Kimme nach unten auf den Heizkörper aufgesetzt wird, bildet sich der Dampf bereits in 35 Sekunden nach dem Einschalten des Dampfkochtopfes.

INBETRIEBNAHME (ABB. 2)

- Stellen Sie den Dampfkochtopf auf eine stabile, horizontale Oberfläche auf.
- Gießen Sie in den Wasserbehälter nur das saubere Wasser ein, lassen Sie die Benutzung von anderen Flüssigkeiten und Nahrungszusätzen nicht zu. Der Wasserbehälter ist mit den Marken maximaler und minimaler Wasserfüllung versehen.
- Stellen Sie Kondensationsgefäß und Dampfbehälter auf sie Station auf.
- Die Dampfbehälter und den Deckel mit speziellen Sperrern befestigen.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Behälter nicht unter die Minimalmarke sinkt.

- Legen Sie Lebensmittel mit einer längeren Kochziet (z.B. größere Produkte usw.) immer in den unteren Dampfbehälter.
- Wenn es sich während des Kochens herausstellen wird, dass es im Wasserbehälter nicht ausreichend Wasser gibt, kann es durch die spezielle Öffnung nachgefüllt werden, ohne dass die Dampfbehälter abgenommen werden müssen.

REISCHALE

- Laden Sie Reis oder andere Lebensmittel in die Reisschale und geben Wasser, Saft oder anderes hinzu. Machen Sie die Schale mit dem Deckel zu. Schließen Sie den Dampfkochtopf an das Versorgungsnetz an. Geben Sie auf der Zeitschaltuhr die Kochzeit ein. Wenn die Zeit abläuft, erklingt die Hupe. Die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen behutsam die Dampfbehälter ab.
- In den Rezepten des Dampfkochtopfes ist die ungefähre Kochzeit angegeben, die sich nach Menge, Größe und erwünschtem Gargrad der Lebensmittel sowie persönlichen Vorlieben richten. Die empfohlenen Betriebszeiten sind für den Dampfkochtopf mit zwei Behälter vorgesehen.
- Die Verwendung von drei Dampfbehältern ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen. Dabei soll jedoch berücksichtigt werden, dass die Lebensmittel kompatibel und dem Geruch nach zu einander passen sollen, da sich die Säfte mit dem Fett vermischen werden und das Gericht verderben können.
- Seien Sie vorsichtig beim Abnehmen von Behältern des Dampfkochtopfes, um sich mit heißem Dampf nicht zu verbrennen. Verwenden Sie Küchenhandschuhe und Handgriffe.

EINGABE DER KOCHZEITEN

- Mit Hilfe der Zeitschaltuhr kann die maximale Zeit des ununterbrochenen Betriebs 60 angegeben werden.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die nötige Kochzeit (nach Rezept oder erfahrungsgemäß) ein. Die Kontrolleuchte leuchtet auf.
- Unter Einsatz des Heizkörperaufsatzes wird schon in 35 Sekunden nach dem Einschalten des Dampfkochtopfes der Dampf gebildet.
- Wenn die Zeit abläuft, erklingt die Hupe. Die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab.

AUFWÄRMEN VON BROT UND FERTIGPRODUKTEN

- Beim Aufwärmen decken Sie das Brot nicht zu.
- Die Dauer der Aufwärmung der Fertigprodukte hängt von der Temperatur ihrer Tiefkühlung und Aufbewahrung ab.
- Beim Aufwärmen der Fertigprodukte verteilen Sie sie gleichmäßig in der Reisschale und bedecken die Schale mit Alu-Folie.

REIS UND GRÜTZE

- Unterschiedliche Reisgattungen werden auf verschiedene Weisen gekocht.
- Legen Sie Reis in die Schale und geben das Wasser in Entsprechung mit den Zubereitungstipps hinein. Schließen Sie den Deckel und schalten den Dampfkochtopf ein.
- Damit der Reis weich wird, gießen Sie 1-2 Löffel Wasser mehr, als es in der Tabelle empfohlen wird; um Reis bissfest zu kochen, geben Sie 1-2 Löffel Wasser weniger.
- Eine Weile nach dem Beginn des Zubereitungsprozesses (jeder Reisgattung entspricht bestimmte Kochzeit) prüfen Sie die Dichtheit und den Fertigkeitsgrad des Reises, indem Sie ihn gelegentlich umrühren.
- Schmecken Sie den fertigen Reis mit Gewürzen ab.

Reisgattung	**Menge**		**Kochzeit, (мин.)**
	Reis	Wasser	
BRAUN			
gewöhnlich	½ Tasse	1 Tasse	42-45
dampfbehandelt	1 Tasse	1 ½ Tasse	45-50
MISCHUNG AUS LANGEM UND KANADISCHEM REIS			
gewöhnlich	170 r	1 ½ Tasse	56-58
Kurzkochreis	190 r	1 ¾ Tasse	18-20
WEIß			
Gewöhnlich	1 Tasse	1 ½ Tasse	45-50
Lang	1 Tasse	1 2/3 Tasse	50-55

GEMÜSE

- Spülen Sie das Gemüse gründlich ab. Entfernen Sie die Wurzeln und schälen das Gemüse, wenn nötig.
- Die Kochzeit richtet sich nach der Menge, Frische und Vorbearbeitung des Lebensmittesl. Bei Badarf können Kochzeiten verändert werden.
- Es wird nicht empfohlen, das tiefgefrorene Gemüse frühzeitig aufzutauen.
- Wenn das Gemüse in der Reisschale gekocht wird, soll es mit der Alu-Folie bedeckt werden, um das Eindringen der überflüssigen Feuchtigkeit auszuschließen.
- Rühren Sie in 10-12 Minuten nach dem Beginn der Zubereitung das eingefrorene Gemüse um.

Frisches Gemüse	**Gewicht, g / St.**	**Ungefähre Kochzeit, (Min)**
Spargel	450	12-14
Hülsenfruchtgemüse		
– Grün/ wachsreif	225	12-14
– Ganz oder zerkleinert	450	20-22
Rübe (geschnitten)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Rosenkohl	450	24-26
Kohl (geschnitten)	450	16-18

Mohrrübe (dünn geschnitten)	450	18-20
Blumenkohl	450	20-22
Mais	3-5 Kolben	14-16
Aubergine	450	16-18
Pilze (ganz)	450	10-12
Paprika (ganz, ohne Samen)	Bis zu 4 St. Mittlerer Größe	12-13
Kartoffel (ganz, rosa)	Bis zu 450 g (ca. 6 kleinere Knollen)	30-32
Spinat	225	14-16
Zucckini		
– Gelb oder grün (geschnitten)	50	12-14
Rübsen (in Scheiben geschnitten)	450	20-22
Eingefrorenes Gemüse	300	28-50

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Kochzeiten von frischen bzw. eingefrorenen und vollständig aufgetauten Meeresfrüchten und Fisch sind in der Tabelle angeführt. Fisch und Meeresfrüchte sollen abgeschuppt und vorbereitet werden.
- Die Vorbereitung der meisten Fischarten und Meeresfrüchte nimmt etwas Zeit in Anspruch. Es ist empfehlenswert, sie in kleineren Portionen zuzubereiten.
- Beim Kochen öffnen sich die Schalen der Muscheln, Miesmuscheln und Auster zur unterschiedlichen Zeit, schauen daher Sie gelegentlich nach.
- Das Fischfilet kann in der Reisschale gekocht werden, mit oder ohne Butter, Margarine, Zitrone bzw. Soßen.
- Korregieren Sie die Kochzeit in Entsprechung mit Rezeptforderungen je nach der Vorbehandlung von Produkten.

Produkt	**Gewicht, g / St.**	**Ungefähre Kochzeit, (Min)**
Garnellen (in Schalen)		
– Mittlere	450	10-12
– Größere	450	16-18
Fisch		
– Ganz	225-340	10-12
– filetiert	225-340	10-12
– Filet	450	10-12
– In Stückchen geschnitten	450 (~2,5 cm dick)	16-18

FLEISCH

Produkt	**Gewicht, g / St.**	**Ungefähre Kochzeit, (Min)**
Rindfleisch		
Schulter	450	28-30
Gehackte Beefsteaks	450	16-18
Frikadellen	450	22-24
Geflügel		
filetiert	2-4 St.	24-26
Hammelfleisch		
In Stückchen geschnitten	450	26-28
Schweinefleisch		
In Stückchen geschnitten	450	26-28
Würstchen	450	14-18
Wurst	450	14-16

EIER

Produkt	**Gewicht, g / St.**	**Ungefähre Kochzeit, (Min)**
In Schalen		
– weich gekocht	1-12 St.	15-18
– hart gekocht	1-12 St.	19-22
Rührei		
6 Eier in die Reisschale anschlagen und 2 Löffel Milch, Salz und Pfeffer dazugeben. In 10-12 Minuten umrühren.		20-22

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Dampfkochtopf abkühlen.
- Gießen Sie das Wasser aus dem Kondensationsgefäß und Wasserbehälter weg.
- Das restliche Wasser kann durch die Einfüllöffnung abgegossen werden, dafür drehen Sie den Dampfkochtopf um.
- Waschen Sie Deckel, Kondensationsgefäß und alle Behälter mit warmem Seifenwasser (eventuell auch auf dem Oberregal der Geschirrspülmaschine) und reiben die Teile sorgfältig trocken.
- Waschen Sie den Wasserbehälter mit warmem Seifenwasser und reiben ihn anschließend sorgfältig trocken.
- Verzichten Sie auf scheuernde Reinigungsmittel, organische Lösungsmittel und agressive Flüssigkeiten.
- Mit der Zeit kann auf dem Heizkörper Kalk gebildet werden, was dazu führen kann, dass sich der Dampfkochtopf abschalten wird, noch bevor Lebensmittel gar sind.
- Nach 7-10 Arbeitsgängen (je nach der Wasserhärte) gießen Sie das empfohlene Anti-Kalk-Mittel (Hinweise auf der Verpackung bitte strikt befolgen) in den Wasserbehälter und füllen ihn mit Wasser bis zur höchsten Marke ein.
- Beim Entkalken des Heizkörpers stellen Sie nicht die Behälter für Lebensmittel auf den Wasserbehälter und decken ihn nicht zu.
- Schließen Sie den Dampfkochtopf ans Netz. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ca. 20 Minuten ein. Wenn sich der Dampfkochtopf nach dem Ablaufen dieser Zeit abschaltet, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Bevor Sie das Wasser weggießen, lassen Sie den Heizkörper vollständig abkühlen. Spülen Sie Heizkötper und Wasserbehälter einige Male unter kaltem Wasser ab und wischen sie danach trocken.

AUFBEWAHRUNG

- Vor der Aufbewahrung vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker aus der Dose gezogen ist und sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Erfüllen Sie die Vorschriften aus dem Teil REINIGUNG UND PFLEGE.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

CR UPUTA ZA RUKOVANJE

Pozdrav! Čestitamo vam nabavljanje višenamjenskog uređaja za obradu, prijevoz i čuvanje namirnica.
Kotao za kuhanje Scarlett daje vam odličnu mogućnost lako i brzo skuhati bilo koje jelo, pri tome namirnice ne gube svoju prehrambenu vrijednost.
Unikalna svojstva materijala dozvoljavaju iskorištavati posude kotla za čuvanje namirnica u hladnjaku i za zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici.
Osim toga, posude kotla su udobne za prijevoz namirnica zbog ladice koja prekriva otvore na dnu i specijalnih drški za prenošenje posude.

SIGURNOSNE MJERE

- Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije iskorištavanja uređaja, kako bi se izbjeglo njegovo kvarenje, i sačuvajte radi informacije.
- Prije prvog uključenja provjerite da li tehničke karakteristike proizvoda, naznačene na naljepnici, odgovaraju parametrima električne mreže.
- Nepravilna uporaba može dovesti do oštećenja uređaja, dovesti do materijalne štete i nanijeti štetu zdravlju korisnika.

- Koristiti samo u domaćinstvu. Uređaj nije namijenjen za profesionalnu uporabu.
- Uvijek isključite uređaj iz mreže napajanja kad ga ne koristite.
- Ne stavljajte uređaj i kabel napajanja u vodu ili druge tekućine. Ako se to desilo, odmah isključite uređaj iz električne mreže i, prije nego što nastaviti njegovo iskorištavanje, provjerite radnu sposobnost i sigurnost uređaja kod kvalificiranih stručnjaka.
- Ne upotrebljavajte uređaj s oštećenim kabelom i/ili utikačem. Popravka je moguća samo u ovlaštenom servisnom centru.
- Ne koristite uređaj koji je pao ili bio oštećen na drugi način. Radi provjere i popravke obratite se najbližem servisnom centru.
- Pazite da kabel ne dodiruje oštre ivice ili vruće površine.
- Prilikom isključivanja uređaja iz električne mreže držite se za utikač, nemojte vući kabel.
- Uređaj mora stabilno stajati na suhoj i ravnoj površini. Ne stavljate ga na vruće površine, a također blizu izvora topline (na primjer, električnih štednjaka), zavjesa, a također ispod zidnih polica.
- Nikad ne ostavljajte uključen uređaj bez kontrole.
- Ne dozvoljavajte djeci iskorištavati uređaj bez kontrole od strane odraslih.
- Ne dodirujte vruće površine.
- Kako biste izbjegli oštećenje strujom i kvarenje uređaja, iskorištavajte samo dijelove iz kompleta uređaja.
- Prije priključivanja kotla električnoj mreži napunite posudu za vodu vodom. U drugom slučaju se uređaj može pokvariti.
- Ne dopušta se uporaba posuda kotla na električnom ili gasnom štednjaku.
- Premještajte kotao, u kojem se nalazi vruća voda ili jelo, vrlo oprezno.
- Prilikom otvaranja poklopca kotla u vrijeme rada budite oprezni kako se ne biste opekli parom. Sačekajte dok se kondenzat, koji se skupio na poklopcu, vrati nazad u posudu.
- Ne premještajte u posudi više od 4.5 kg namirnica.

PRIPREME ZA RAD

- Udaljite sve etikete.
- Prije prvog uključenja dobro operite sve posude i dijelove na skidanje toplom vodom s deterdžentom, dobro isperite i obrišite.
- Obrišite unutrašnju površinu posude za vodu vlažnom tkaninom.

FUNKCIJA „BRZA PARA“ (SL. 1)

- Ako na toplinski element postaviti nastavak tako, kako bi se prorez našao dole, para se stvori već za 35 sekundi nakon isključenja kotla.

RAD (SL. 2)

- Postavite kotao na stabilnu ravnu površinu.
- Sipajte u posudu samo čistu vodu; ne dopušta se uporaba drugih tekućina i prehrambenih dodataka. Posuda ima oznake maksimalnog i minimalnog punjenja. nivo vode se mora nalaziti između.
- Postavite ladicu za skupljanje kondenzata i posude na bazu.
- Učvrstite posude i poklopac pomoću specijalnih držača.

PAZITE: Ne dopuštajte da nivo vode u posudi bude niži od minimalnog.

- Uvijek stavite proizvode, koji se kuhaju duže (na primjer, veći proizvodi i sl.), u donju posudu.
- Ako ste u vrijeme kuhanja našli da je nivo vode niži od potrebnog, možete usuti dodatnu vodu preko otvora za punjenje, ne skidajući posude.

POSUDA ZA RIŽU

- U posudu za rižu stavite rižu ili druge namirnice, dodajte vodu, sos i dr. Zatvorite poklopac. Priključite kotao električnoj mreži. Izaberite pomoću vremenske sklopke vrijeme kuhanja jela. Po završetku kuhanja čuje se zvučni signal, svjetlosni pokazivač se gasi i kotao se automatski isključuje. Isključite uređaj iz električne mreže i pažljivo skinite posude.
- U receptima za kuhanje na pari je navedeno približno vrijeme kuhanja, koje zavisi od količine, dimenzija i željnog stupnja obrade namirnica, a također ličnih ukusa.
- Koristeći troje posude, možete istovremeno kuhati razna jela, ali pazite da ova jela moraju se slagati po ukusu i mirisu jer će se njihovi sokovi i mast pomiješati što može pokvariti jela.
- Prilikom skidanja vrućih posuda budite oprezni, kako se ne biste opekli vrućom parom. Koristite kuhinjske rukavice ili ručnike.

PODEŠAVANJE VRIJEMENA KUHANJA

- Vremenska sklopka dozvoljava izabrati maksimalno vrijeme neprekidne obrade 60 minuta.
- Pomoću vremenske sklopke izaberite željno vrijeme kuhanja (preporučeno ili prema Vašem iskustvu). Upalit će se svjetlosni pokazivač.
- Ako koristiti nastavak toplinskog elementa, već će se za 35 sekundi nakon uključenja kotla stvoriti para.
- Po završetku kuhanja čuje se zvučni signal, svjetlosni pokazivač se gasi i kotao se automatski isključuje.

PODGRIJAVANJE KRUHA I POLUPROIZVODA

- Prilikom podgrijavanja kruha ne prekrivajte ga.
- Vrijeme podgrijavanja poluproizvoda zavisi od temperature njihovog zamrzavanja i čuvanja.
- Ako podgrijavate poluproizvode u posudi za rižu, raspodijelite ih ravnomjerno i prekrijte posudu aluminijskom folijom.

RIŽA I PREKRUPE

- Različite vrste riže se kuhaju u različitim režimima.
- U posudu za kuhanje riže stavite rižu i dodajte vodu prema preporukama. Zatvorite poklopac i uključite kotao.
- Kako bi riža bila mekša, uspite 1-2 žlice vode više, a za tvrđu rižu – isto toliko manje od količine, navedene u tablici.
- Određeno vrijeme nakon početka kuhanja (zavisi od vrste riže) provjerite gustoću i stupanj gotovosti riže, istovremeno miješajući.
- Gotovoj riži se mogu dodavati različiti začini.

Vrsta riže	**Količina**		**Vrijeme kuhanja (min.)**
	Riža	Voda	
Smeđa			
Obična	½ čaše	1 čaša	42-45
Parena	1 čaša	1 ½ čaše	45-50
Smjesa duge i kanadske riže			
Obična	170 g	1 ½ čaše	56-58
Brzog kuhanja	190 g	1 ¾ čaše	18-20
Bijela			
Obična	1 čaša	1 ½ čaše	45-50
Duga	1 čaša	1 2/3 čaše	50-55

POVRĆE

- Dobro isperite povrće. Odsijecite korenje i, ako je potrebno, skinite kožicu.
- Vrijeme kuhanja zavisi od količine, svježine i prethodne obrade namirnica. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja se može mijenjati.
- Ne preporučuje se prethodno otapati povrće.
- Ako kuhate povrće u posudi za rižu, prekrivajte folijom, kako se u posudi ne bi našla suvišna vlaga.
- 10-12 minuta nakon početka kuhanja potrebno je premiješati zamrznute proizvode.

Sveže povrće	**Težina, g/kom.**	**Približno vrijeme kuhanja (min.)**
Špargla	450	12-14
Mahunarke:		
– Zelene/nedozrele	225	12-14
– Cijele ili isječene	450	20-22

Cikla (isječena)	450	25-28
Brokoli	450	20-22
Briselski kupus	450	24-26
Beli kupus (isječen)	450	16-18
Mrkva (tanko isječena)	450	18-20
Karfiol	450	20-22
Kukuruz	3-5 klipova	14-16
Patlidžani	450	16-18
Pečurke (cijele)	450	10-12
Paprika (cijela, bez sjemenki)	Do 4 komada srednjih dimenzija	12-13
Krumpir (cijeli, ružičasti)	Do 450 (otprilike – 6 malih krtola)	30-32
Špinat	225	14-16
Tikvice		
– Žute ili cukini (isječene)	50	12-14
Repa (u kriškama)	450	20-22
Zamrznuto povrće	300	28-50

RIBA I PLODOVI MORA

- Vrijeme kuhanja svježih ili zamrznutih i potpuno otopljenih plodova mora i ribe je navedeno u tablici. Neophodno je prethodno očistiti i pripremiti ribu i plodove mora.
- Za pripremanje većine vrsta ribe i plodova mora nije potrebno mnogo vrjemena. Preporučuje se ih kuhati malim porcijama.
- U vrijeme kuhanja školjke mekušaca, ostriga i oktopusa se rastvaraju u različito vrijeme, zato provjeravajte ih s vremena na vrijeme.
- File ribe se može skuhati u posudi za rižu, uz dodavanje ulja, maslaca, limuna i različitih sosova ili bez.
- Podešavajte vrijeme kuhanja zavisno od recepta i prethodne obrade namirnica.

Proizvod	**Težina, g / količina**	**Približno vrijeme kuhanja (min.)**
Krevete (u ljušturi)		
– Srednje	450	10-12
– Veće	450	16-18
Riba		
– Cijela	225-340	10-12
– Isječena	225-340	10-12
– File	450	10-12
– U komadima	450 (debljina otprilike 2.5 cm)	16-18

MESO

Proizvod	**Težina, g / količina**	**Približno vrijeme kuhanja (min.)**
Govedina		
– Lopatica	450	28-30
– Kotleti	450	16-18
– Ćufte	450	22-24
Pile		
– Isječeno	2-4 komada	24-26
Ovčetina		
– U komadima	450	26-28
Svinjetina		
– U komadima	450	26-28
Viršle	450	14-18
Kobasice	450	14-16

JAJA

Proizvod	**TEŽINA, G / KOLIČINA**	**Približno vrijeme kuhanja (min.)**
U ljuski		
– Za meko kuhana jaja	1-12 komada	15-18
– Za tvrdo kuhana jaja	1-12 komada	19-22
Omlet		
Razbijte u posudu za rižu 6 jajeta i dodajte 2 žlice mlijeka, sol i biber prema ukusu. Nakon 10-12 minuta premiješajte jaja.		20-22

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite kotao iz električne mreže i sačekajte dok se potpuno ohladi.
- Izlijte vodu iz ladice za skupljanje kondenzata i posude za vodu.
- Ostatak vode se može izliti preko otvora za punjenje, okrenuvši kotao.
- Operite poklopac, ladicu i sve posude toplom vodom s deterdžentom (moguće – na gornjoj polici mašine za pranje sudova), dobro operite i osušite.
- Operite posudu toplom vodom s deterdžentom, dobro isperite i obrišite.
- Ne dopušta se uporaba abrazivnih sredstava za čišćenje, rastvarača i agresivnih tekućina.
- Nakon određenog vrjemena na toplinskom elementu se može pojaviti talog, uslijed čega će se kotao isključiti ranije nego što potrebno.
- Nakon 7-10 kuhanja (zavisi od tvrdosti vode) preporučuje se dodati u posudu sredstvo za čišćenje od taloga (točno slijedite upute na pakovanju) i napunite vodom do maksimalnog nivoa.
- Prilikom uklanjanja taloga s toplinskog elementa ne stavite na kotao posude za namirnice i ne prekrivajte poklopcem.
- Priključite kotao električnoj mreži.
- Postavite vremensku sklopku na otprilike 20 minuta. Nakon isključenja uređaja (prema vremenskoj sklopki) isključite ga iz električne mreže. Prije izlijevanja vode sačekajte dok se toplinski element potpuno ohladi. Nekoliko puta isperite toplinski element i posude hladnom vodom i dobro obrišite.

ČUVANJE

- Prije čuvanja uvjerite sa da je uređaj isključen iz električne mreže i da se potpuno ohladio.
- Ispunite zahtjeve odjeljka ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.
- Čuvajte uređaj na suhom i prohladnom mjestu.